

АЛЁНА ВОЛКОВА

ТЫКВА

ВЫРАЩИВАЕМ • УХАЖИВАЕМ • ЕДИМ



Annotation

Тыква совершенно незаслуженно обделена вниманием огородников. Алена Волкова, автор блога «Аленин сад», исправит эту ужасную несправедливость! Она расскажет о своем любимом овоще такие захватывающие истории, которые наверняка мотивируют и вас на его выращивание.

Вы тоже влюбитесь в тыкву, да так, что не расстроитесь, даже если в нее превратится ваша карета.

Почему тыкву можно не поливать даже жарким летом? Как вырастить гигантскую тыкву для выставки? Съедобны ли маленькие «декоративные» тыковки? На какой бок положить тыкву, чтобы сохранить ее до весны?

Вас ждут ответы на все тыквенные вопросы, а также секреты выращивания, авторские рецепты, описания самых интересных сортов этого уникального овоща и подсказки, как среди них выбрать тот самый. Скорее открывайте книгу, но будьте осторожны – тыква заразительна!

В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

- [Алена Петровна Волкова](#)



- [Введение](#)

- [Глава 1. Тыквенное досье](#)

- [Глава 2. Выращивание тыквы](#)



- [Подготовка семян к посеву](#)

- [Посев](#)

- [В открытый грунт](#)

- [На рассаду](#)

- [Высадка в грунт](#)



- [Мульча](#)

- [Выращивание в контейнерах](#)



- [Кабачок, цуккини, кокозель](#)

- [Тыква](#)

- [Уход за растениями после высадки и борьба с вредителями и болезнями](#)



- [Прополка](#)

- [Полив](#)

- [Подкормки](#)

- Формировка и опыление (Нужно ли прищипливать, прищипывать плети и помогать цветам с опылением)
- Вредители
 - Слизни и улитки
 - Бахчевая тля
- Болезни
- Мучнистая роса
- Ложная мучнистая роса
- Антракноз
- Сбор и хранение
 -
 - Когда собирать тыкву
 - Как хранить тыкву
- Как сохранить сортность тыквы. Мифы и реальность
- История про патичок
- Как вырастить гигантскую тыкву-победителя
- Глава 3. Как съесть много тыквы
 -
 - Пищевая ценность тыквы и ее роль в здоровом питании
 - Рецепты
 -
 - Тыквенное пюре
 - Тыквенное молоко
 - Салат с сырой тыквой
 - Салат с печеной тыквой
 - Пицца из тыквы
 - Цукаты из тыквы
 - Запеченная фаршированная тыква Моранга
 - Суп-пюре из тыквы
 - Запеченная кусочками тыква с прованскими травами
 - Маринованная тыква
 - Тыква в беконе
 - Жареная тыква
 - Тыква по-азиатски с чечевицей и свиной
 - Сок-пюре из тыквы
 - Тыквенный брауни
 - Вафли с тыквой
 - Сырники с тыквой в мультиварке
 - Варенье из тыквы, яблок и изюма
 - Десерт из тыквы и яблок

- Кабачковые «спагетти»
- «Гамбургеры» из патиссонов
- Кабачковое рагу из детства
- Американский тыквенный пирог
- Какой сорт тыквы выбрать
 -
 - По размерам
 - Для масла из семечек
 - Для сока
 - Для супа
 - Для запекания
 - Для выпечки
 - Для маринования
 - Для цукатов
 - Для длительного хранения
- Глава 4. Виды и «исторические» сорта тыквы
 -
 - Тыква твердокорая или обыкновенная
 -
 - Мозолеевская 49, Миндальная 35, Алтайская 47, Грибовская кустовая 189
 - Сахарок – тыква для американского пирога
 - Джек, будь маленьким
 - Спагетти
 - Голосеменная тыква
 - «Кабачковая» компания
 - Кабачок
 - Цуккини
 - Стрейтнек
 - Кокозель
 - Крукнек
 - Особенности выращивания кабачков
 - Патиссон
 - Тыква крупноплодная
 -
 - Группа Хаббард
 -
 - Учики кури
 - Голубой Хаббард
 - Группа Тюрбан
 - Группа Банан
 -
 - Розовый банан
 - Группа Шоу

- Стофунтовая
- Большой Макс
- Атлантический гигант
- Ярко-красная из Этампа
- Паршивая из Эйзина
- Группа Пломо
 -
 - Морская из Киоджи
- Группа Моранга
 -
 - Моранга
- Группа Баттеркап
 -
 - Баттеркап
 - Кабоча
- Группа Наггет
 -
 - Улыбка
 - Амазонка
- Группа Зипинка
- Группа Запалитто
- Тыква мускатная
 -
 - Витаминная
 - Мускатная из Прованса
 - Длинная из Неаполя
 - Баттернат
 - Тромбон
 - Тыква фиголистная
 - Мой опыт выращивания
- Лагенария
 -
 - Мой опыт выращивания
 - Съедобные и несъедобные сорта лагенарии
 - Использование посудной лагенарии
- Иллюстрации

Алена Петровна Волкова

Тыква. Выращиваем, ухаживаем и едим

© Волкова А., текст, 2023

© ООО «Издательство АСТ», оформление, 2023

Введение

Каждый школьник знает, что тыква, кукуруза, картошка, перец и помидоры были завезены Колумбом в Испанию в 16 веке, откуда они стали постепенно распространяться по Европе.

В 21 веке картофель и томаты есть в каждом доме; перец играет важную роль в азиатской кухне; кукуруза занимает самые большие посевные площади на планете... А что же случилось с тыквой? Почему вы до сих пор спокойно можете обойтись без этого чудесного овоща? Может быть, вы мало о нем знаете, или у вас есть предубеждения, или неприятные ассоциации, или вы просто не умеете его готовить?

В этой книге я постараюсь рассказать вам о тыкве такие истории, которые наверняка замотивируют вас на ее выращивание. А может быть, вы даже станете коллекционером сортов или тыквенным спортсменом. Будьте осторожны – тыква заразна!

Я передала «вирус любви» к тыкве многим зрителям канала «Аленин сад», которые пишут мне слова благодарности за обзоры выставок, где они виртуально побывали; за полезные советы по ее выращиванию и рецепты. Поэтому я посвящаю эту книгу нашему с вами «тыквенному братству», цель которого – сделать так, чтобы наконец-то тыква стала человечеству важнее картошки и помидоров!



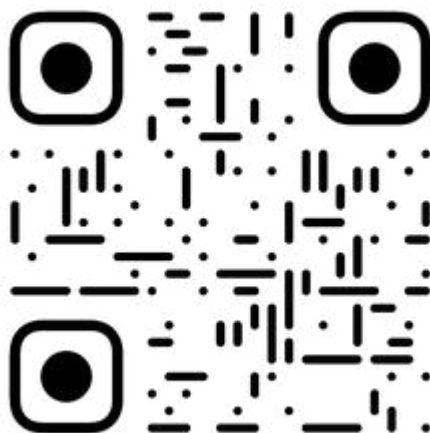
Глава 1. Тыквенное досье

Всего 3 вида из рода *Тыквы* (*Cucurbita*) дают нам невероятное разнообразие сортов на любой вкус и цвет. Несмотря на то, что этот овощ имеет самые крупные плоды, встречающиеся в царстве *Растений*, он же радует нас декоративными малышками размером с теннисный мяч.

Тыква (лат. *Cucurbita*) – род травянистых растений семейства Тыквенные (*Cucurbitaceae*), насчитывающий около 20 видов, 5 из которых используются человеком. Т. фиголистная и Т. вонючая в основном выращиваются в Латинской Америке. В Европе широко используют 3 вида тыквы: Т. твердокорая, Т. крупноплодная и Т. мускатная.

Окраска плодов варьирует от белой до почти черной, но основной цвет, который у каждого из нас ассоциируется с тыквой – оранжевый. Теплый, солнечный, округлый плод только одним своим видом согревает зимой лучше солнца!

Когда я впервые попала в 2017 году на выставку тыквы в Риге, я была поражена. Честное слово, к тому времени я уже считала, что неплохо разбираюсь в сортах тыквы, но там поняла, что мои знания сравнимы со знаниями о Париже, про который я посмотрела передачу, но где ни разу не была.



Отсканируйте QR-код и посмотрите видео о выставке тыквы в

С тех пор я занимаюсь изучением и выращиванием этой культуры. Опробовала десятки сортов, нашла своих фаворитов и наглядно показала семье, что тыква – это очень вкусно. Спасибо Колумбу!

А не возникал у вас вопрос о том, что индейцы делали с тыквой в доколумбовую эпоху? Почему обратили внимание на тыквенных предков и начали вести свою селекцию и выращивать прародителей тыквы на своих огородах?

По данным археологов, история тыквы началась более 10 000 лет назад. Ученые находили семена разных видов тыквы в поселениях древних людей на территориях современных Перу, Уругвая, юга США, Мексики. Вероятно, где-то поблизости от них росли и дикие виды. В наши дни предки «трех сестер» – *Тыквы твердокорой*, *Тыквы крупноплодной* и *Тыквы мускатной* – найдены в районе современной Мексики, где они прекрасно себя чувствуют. Но у них горькие, мелкие плоды, которые нельзя съесть.

Поэтому ученые предполагают, что изначально тыкву выращивали ради получения семян, богатых питательными веществами, полезными жирами и микроэлементами. Вероятно, в процессе выращивания попадались экземпляры с не горькими плодами (иногда они есть у современных природных видов), которые люди оставляли и размножали. В итоге, у тыквы стали использовать и мякоть.

Более того, обнаружилась очень важная деталь: тыква может храниться в свежем виде несколько месяцев, а в те времена без холодильников и морозильных камер, без банок и домашних автоклавов это было очень актуально! Поэтому 3 вида тыквы, которые были более устойчивы к прохладному климату, очень быстро распространились по обоим американским континентам и к прибытию Колумба были основой питания индейцев наравне с кукурузой.

В наши дни в Латинской Америке тыква также играет большое значение в питании некоторых племен индейцев. В Мексике, как в стране, на территории которой в основном и происходило «создание» современных видов тыквы, выращивается очень много разных сортов и групп, которые даже неизвестны населению остального мира. Но в Бразилии все иначе. Распространен один сортотип тыквы, который так и называется «Тыква» на бразильском португальском.

Похожая судьба складывалась у тыквы после прибытия в Европу. Из Испании она очень быстро попала в Италию, где сразу

«застолбила место» на многие века! Самый старый итальянский сорт *Т. крупноплодной* – Морская из Киоджи – был официально широко известен в Венеции уже в 17 веке. Сначала итальянцы оценили крупные плоды крупноплодной тыквы, которые могут храниться всю зиму, а потом, в 19 веке, «изобрели» кабачки или цуккини из твердокорой тыквы, которые могут кормить их все лето.

Из Испании и Италии кабачки и тыквы перебрались во Францию, в южный Прованс, где тоже пришлось по вкусу. И если долгое время плоды тыквы считались едой для бедных (что указывает нам на то, что выращивать тыкву было просто и дешево), то в конце 19 века кабачки стали выращивать в огороде короля Франции в Версале. Конечно, после этого каждый уважающий себя французский садовник захотел иметь кабачки на своем огороде!

Все перечисленные выше регионы отличаются довольно засушливым теплым климатом, который похож на климат Мексики. Поэтому тыквы чувствовали себя там очень комфортно и на север особо не распространялись, т.к. совершенно не переносят заморозков. Что бы люди ни делали с культурными растениями, они никак не могут изменить их «первобытные инстинкты», поэтому все растения, привезенные Колумбом, до сих пор являются теплолюбивыми. Но один вид, твердокорая тыква, отличался более коротким периодом вегетации и имел шанс на успех при выращивании безрассадным способом даже в средней полосе России.

Чаще всего пишут, что тыква могла попасть в Россию из Средней Азии или была завезена московскими купцами. Доказательств этим гипотезам пока нет, т.к. не проводились генетические исследования (ученые-генетики в Мексике скоро найдут огород того древнего индейца, который первым вырастил не горькую тыквину). А раз таких доказательств нет, то и мне можно поразмышлять на эту тему, используя доступные факты.

Основным историческим ботаническим документом в России является книга «Русский огород, питомник и плодовый сад. Руководство к наивыгоднейшему устройству и ведению огородного и садового хозяйства», написанная Рихардом Ивановичем Шредером в 1877 году.

Впервые читая эту книгу, я была поражена перечню культур, которые уже тогда выращивали на огородах Российской Империи, но нас интересует только тыква, и она представлена в руководстве 22 сортами. Многих из них не определить и не отнести к конкретным современным сортам, т.к. Шредер дал очень короткие описания или даже только названия сортов. Но

есть и конкретные современные сорта, о которых я расскажу в главе «Виды и "исторические" сорта тыквы».

Шредер упоминал «Бахчисайрайские» или «греческие кабачки», а также «Крымские кабачки». Он указывал, что эти овощи «общераспространены в Крыму и южных губерниях», а для Московского региона он особо отмечал сорт тыквы Стофунтовая. На основании этого я могу предположить, что изначально тыква попала в Россию все-таки с юга. Из Средней Азии или из Греции. На юге России они закрепились и стали широко использоваться. А дальше на север сотню лет их путь преграждал мороз.

Рихард Иванович Шредер родился в 1822 году в Дании и там же получил специальное образование в учебном заведении при ботаническом саде в Копенгагене. В конце 40-х годов Р. И. Шредер переехал в Россию и поселился в Петербурге, где в 1850 году был назначен главным садовником при Санкт-Петербургском лесном и межевом институте. Здесь Рихард Иванович с присущей ему энергией и знанием дела занялся устройством дендрологического сада и начал свои работы по акклиматизации и натурализации различных деревьев и кустарников.

В 1862 году Шредер перешел в Москву на должность главного садовника при бывшей Петровской лесной и земледельческой Академии (ныне Тимирязевской сельскохозяйственной академии), где прослужил более 40 лет до самой смерти, оставив там после себя значительные коллекции разнообразных растений и организованный им дендрологический сад, являющийся живым памятником его работы.

В «Руководстве по апробации бахчевых культур» 1985 года большая часть сортов тыквы рекомендована для выращивания в южных областях, краях и республиках СССР. По пальцам можно пересчитать то, что выращивалась в Нечерноземной зоне. Вся селекционная работа с этой культурой также велась на базе южных регионов, в результате чего выводились сорта для южных регионов! Что оставалось северянам? Местные сортотипы *Т. твердокорой*, которые успевали вырастать без рассады до очень крупных размеров за короткое лето. Все эти сорта кормовые! Имеют характерный тыквенный запах, не сладкие, при варке сохраняют форму и напоминают перезревший кабачок. Я думаю, именно поэтому у большинства россиян сформировалось неправильное мнение о тыкве. Хотя, справедливости ради отмечу, что для большинства из них существует только один вид тыквы –

Тыква, как и у бразильцев.

С развалом Советского Союза на рынок хлынули семена из Европы и США. В Государственном реестре селекционных достижений России появились сотни новых сортов всех видов Тыквы, но торговля ими особо не шла. Население с осторожностью относилось к растению, которое займет половину огорода, и не факт, что порадует сладкими плодами.

С приходом новой эры – изобретения Интернета и электронной торговли – наша жизнь изменилась кардинально! И, как это ни удивительно, изменилась жизнь тыквы. Во-первых, появились возможности обмениваться семенами, покупать их за границей, покупать в интернет-магазинах. Во-вторых, появились рецепты приготовления. Ведь огромное значение имеет умение съесть то, что вырастил или случайно нашел. Посмотрите на китайских блогеров: они могут приготовить без отходов все что угодно. Мы, по сравнению с ними, очень избалованы.

Кроме того, сегодня у нас есть масса возможностей для выращивания рассады, для защиты растений от заморозков, масса средств защиты и удобрений. Многие огородники уже начали забывать, что такое «срок созревания» и какое он имеет значение, а ведь 40 лет назад добавочные 10 дней к сроку созревания имели решающее значение при выборе сорта.

Поэтому я считаю, что сейчас в России пришло время для начала тыквенного бума! И не я одна так думаю. За последние годы производство тыквы в России выросло в 2 раза, и, невероятно, но она стала продаваться в свежем виде в супермаркетах! В головах у многих она уже перестала быть овощем для откорма свиней и коров, место которому в деревне в сарае, а стала компонентом модных блюд в московских ресторанах. Разве это не успех?

В США нечто похожее происходило с тыквой в начале 20 века. Парадокс, но большую часть сортов тыквы завезли туда массовые переселенцы из Европы в конце 19—начале 20 веков. (Видимо, солдаты огородом не интересовались. В итоге, вместе с людьми были утеряны и их культурные растения, традиции выращивания и использования). Тыква снова быстро стала популярной культурой на новой старой родине. Особенно этому способствовали развитая торговля, реклама, семенные каталоги и доставка почтой или курьерами, которые в начале 20 века в США уже были развиты.

Еще большую популярность тыква приобрела с началом эры тыквенного спорта. Тыквенный спорт – это соревнование по выращиванию самой тяжелой тыквины, которые проходят в США уже 150 лет. Спортсмены все лето выращивают несколько

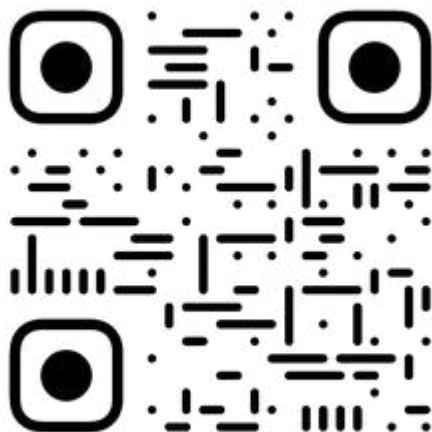
растений тыквы по особенной технологии для того, чтобы занять первое место на местной ярмарке, а еще лучше – стать рекордсменом мира! И с каждым годом вес рекордно тяжелой тыквы становится все больше. Интересно, есть у этого растения предел по массе плодов? В 2021 году итальянец Стефано Кутрупи (Stefano Cutrupi) вырастил самую тяжелую на сегодняшний день тыквину весом 1226 кг!

В основном, денежная премия за первое место рассчитывается по весу тыквы. Например, на Международном чемпионате в Калифорнии, который проходит уже 50 лет, в 2023 году 1 фунт (около 450 г) тыквы-победителя стоит 9 долларов. В 2022 году победила тыква весом 1160 кг. Легко посчитать прибыль. Кроме того, на этих соревнованиях предусмотрена денежная премия в размере 30 000 долларов, если тыква побьет мировой рекорд.

Сможем перебить рекорд? Вполне вероятно! В России с недавних пор тоже проводятся такие соревнования, и они набирают популярность. В 2022 году на выставке в «Аптекарском огороде» в Москве самая тяжелая тыквина весила около 975 кг. Ее вырастил Андрей Гусев из подмосковных Луховиц. Всего каких-то 252 кг отделяют Андрея от мирового лидерства. От души желаю ему достичь этой цели!



Глава 2. Выращивание тыквы



Отсканируйте QR-код и посмотрите видео о том, как вырастить тыкву: от посева семян до сбора урожая

Подготовка семян к посеву

Для посева лучше использовать семена, хранившиеся 2–3 года. При посеве семенами прошлого года растения позднее и в меньшем количестве дают женские цветки – от этого снижается урожай.

Но свежие семена приобретут свойства уже полежавших, если их прогреть перед посевом. При температуре 40–50 °С семена греют в течение 5–7 часов; при температуре 60–70 °С – в течение 2 часов.

Повышать температуру нужно обязательно постепенно. Очень помогает в этом мероприятии сушилка для овощей с регулятором температуры.

Если семена хранились зимой в холодном месте или в холодильнике, или в морозилке, то их нужно обязательно прогреть при температуре 50 °С в течение 5 часов. Это повышает урожайность на 20–30 %, а продуктивность первых сборов в 1.5–2 раза.

Семена для посева должны быть полновесными, крупными, без повреждений, заломов, вмятин, плесени и каких-либо признаков заболеваний.

Раньше семена тыквы замачивали в 0.05 % растворе сернокислого марганца на 16 часов перед посевом для повышения энергии прорастания семян и урожайности. На современном рынке можно найти целый ряд всевозможных улучшителей и ускорителей на основе гормонов растений, удобрений и т. д. Я их не использую, т. к. считаю, что мы с тыквой и так хорошо справляемся!

Также раньше частные огородники рекомендовали протравливать семена перед посевом в растворе марганцовки. Но в серьезных трудах по агротехнике я даже упоминания об этом не нашла. У тыквы нет серьезных заболеваний, которых стоит бояться, а марганцовка не может проникнуть внутрь семени, где чаще всего возбудители заболевания тоже есть. Просто обращайтесь внимание на здоровье своих растений и не собирайте семена с больных экземпляров.

Тыква – растение очень теплолюбивое и с довольно продолжительным, даже для климата Средней полосы, периодом вегетации (в среднем 90 дней). Если бы вы выращивали лук-порей или пастернак, или морковь, у которых срок вегетации еще длиннее, то вы бы не особенно волновались, что им не хватит лета, потому что эти растения отлично переносят понижение температуры и даже заморозки. Урожай порея и пастернака можно выкапывать из-под снега! В Прибалтике я их убираю с грядки только весной, в конце февраля – начале марта. Но тыква – это совсем другая история. Она не выдерживает даже низких плюсовых температур, 0 °С для нее смертельны. Какие уж там заморозки...

В открытый грунт

Всегда учу моих зрителей не бездумно следовать советам блогеров, а думать своей головой и рассчитывать сроки посевов, исходя из условий не только региона, но именно своего огорода! Вы лучше всех знаете, когда у вас бывают возвратные заморозки, во сколько выходит солнце вон из-за того угла, где всегда дует ветер, а где весь день тепло и сухо. Кроме этого, вам помогут сведения об овощных растениях, полученные учеными-агрономами за многие годы исследований.

Если собираетесь сеять тыкву, кабачки, патиссоны сразу на грядку, то делайте это тогда, когда температура почвы поднимется до 12–13 °С. Обычно это бывает в последней декаде мая – первой декаде июня.

ОПТИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ДЛЯ ПРОРАСТАНИЯ СЕМЯН

Семена кабачков прорастают 12–15 дней при температуре почвы 15.5 °С, 6–7 дней при температуре 26–30 °С. По литературным данным, для семян тыквы оптимальная температура прорастания – 33–35 °С, максимальная – 40 °С. Если оптимум температуры при посеве на грядку не соблюдается, то всходов можно ждать до 3 недель. Преждевременный посев в холодную почву, особенно замоченных семян, приводит к их загниванию.

ОПТИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ

Минимальная температура выращивания для тыквенных – 18 °С, оптимальная температура для хорошего роста и развития – 20–25 °С. Тыква более жаростойкая и хорошо растет при 25–30 °С, но при более высокой температуре у нее возникают проблемы с оплодотворением завязей. Ночные температуры не должны опускаться ниже 10–12 °С. Если температура воздуха 12–20 °С, но температура почвы 18–23 °С, то тыква растет удовлетворительно.

Чем лучше вы можете обеспечить теплую почву и защиту от заморозков для тыквы, тем раньше вы можете ее посеять в открытый грунт.

Для ускорения прогревания почвы можно сделать теплую

грядку, заправив ее навозом, зеленой травой и укрыв полиэтиленом поверхность почвы. Над грядкой также желательно соорудить укрытие из пленки или нетканого материала, которое поможет прогревать почву и убережет всходы от ночных холодов и возможных заморозков.

В книге «Огород» Бексеева Ш. Г. и Алексеевой Д. И. (1987) я нашла интересный вариант посева: «Для ускорения всходов и улучшения роста растений семена сеют в предварительно сделанные борозды глубиной 10 см и укрывают полосками пленки шириной 40–60 см, присыпая края землей. Семена оказываются под воздушной подушкой, где температура на 2–4 °C выше. Всходы под таким укрытием появляются на неделю раньше. Тыкву сеют гнездами по 2–3 семени. Кабачок и патиссон – через 70–80 см. При появлении первого настоящего листа в гнезде оставляют по одному наиболее сильному растению. Рост сеянцев продолжается до тех пор, пока листья не достигнут пленки. С наступлением теплой погоды ее надрезают, освобождая растение. Пленку сохраняют до конца вегетации».

Глубина посева семян тыквы и кабачка в среднем 2–3 см. Но у мелкоплодных декоративных сортов семена мелкие и их лучше сеять на глубину 1 см. Семечку нужно положить плашмя на почву и вдавить пальцем на нужную глубину. Не нужно втыкать ее острым концом вниз – это затруднит сеянцу путь наверх. Для ускорения прорастания семечко можно слегка расщелкнуть с острого конца.



Отсканируйте QR-код и посмотрите видео о том, как

правильно сеять семена

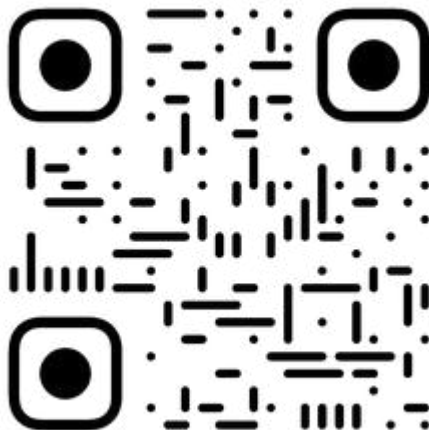
После посева нужно внимательно следить за влажностью почвы. В этот период все тыквенные очень требовательны к влаге, потому что крупным семенам нужно много воды, чтобы набухнуть; крупному зародышу нужно сразу много воды, чтобы очень быстро развиваться, да и сеянец тыквы с самых первых дней впечатляет размерами семядольных листьев и корневой системы, которая сразу начинает «качать» воду как насос.

Для подстраховки и искусственного отбора в одну лунку сеют несколько семян. После появления всходов не спешите удалять лишние растения! В открытом грунте с ними может произойти все что угодно. Пусть они растут до стадии 1–2 настоящих листьев. После этого отщипните слабые, поврежденные, самые маленькие сеянцы, оставив только одного лидера. Не выдергивайте лишние растения, это может повредить корневую систему основного сеянца. Тыква и кабачок очень чувствительны к повреждениям корневой системы.

Опасность посева в открытый грунт – гусеница бабочки-совки. Сколько раз я теряла всходы кабачков и огурцов в открытом грунте и в контейнерах с огородной почвой... Семена взошли, сеянцы выглядят прекрасно, а утром на их месте ничего нет, кроме корешка под землей! Сразу понятно кто тут «поработал» ночью. Неприятное подземное существо серовато-коричневого цвета с гладкой кожей. Если аккуратно раскапывать почву на глубину 0.5–2 см вокруг сеянцев на расстоянии до 20 см, то легко можно найти эту гусеницу размером 1–2 см. Я всегда удивляюсь, как такая маленькая гусеница может сожрать за ночь такие крупные всходы? Поэтому и предпочитаю выращивать мою любимую тыкву рассадным способом.



Отсканируйте QR-код и посмотрите видео о том, как
победить совку



Отсканируйте QR-код и посмотрите видео о том, как сеять тыкву на рассаду

Я очень люблю применять рассадный способ ко многим растениям из-за того, что он дает больше гарантий успеха. Например, мне часто пишут, что цинии, космею, бархатцы, настурцию можно сеять сразу на клумбу. Можно! Но с рассадой я уверена, что эти растения раньше зацветут и не погибнут еще на стадии прорастания и всходов от десятка разных проблем.

Что уж говорить про тыкву, у которой я предпочитаю более теплолюбивые позднеспелые сорта *Т. крупноплодной* и *Т. мускатной*. Единственное исключение у меня для кабачков (и для огурцов). Опытным путем я пришла к выводу, что их лучше сеять сразу на грядку в самом начале июня, прикрыв обрезками бутылок. Такие сеянцы быстрее растут и к началу июля уже цветут. Неделя – две задержки с плодами меня устраивает. Рассада у кабачков очень долго приживается и болеет, и часто вся фора, которую дает рассада, пропадает.

Возраст высадки рассады по разным данным от 20 до 35 дней. За этот срок у растений вырастает по 2–3 настоящих листа. Я ориентируюсь на 30 дней при посеве сухими семенами в теплице. Значит, если я посею тыкву 4 мая, высаживать ее можно 4 июня. Я точно знаю, что в 99 % случаев заморозков в эти дни уже не будет, и мне не придется после просмотра прогноза погоды бегать

по огороду с выпученными глазами и накрывать саженцы чем попало!

Можно было бы сеять тыкву и раньше, если бы было куда ее высаживать с гарантией соблюдения оптимальных температур для роста. Или если бы у меня было много грунта и большие горшки, в которые можно было бы пересадить растения через месяц после всходов и еще место, куда эти горшки поставить. Но у меня 15–20 сортов тыквы, и еще сотня саженцев томата, разных декоративных растений, физалиса и т. д., которые занимают все место в теплице-рассады. Так что, слишком много «бы»! А вы могли бы попробовать.

Объем стаканчиков для посева тыквы – 1 л. Не нужно ни больше, ни меньше. Лучше использовать именно индивидуальные стаканчики, т. к. тыква повреждения корней «не прощает».

Почва для рассады годится стандартная: торфяной субстрат из магазина с pH 6.5–7. Можно использовать почву из огорода, а можно намешивать разные комбинации, например, часть огородной почвы, часть торфяного субстрата. Можно добавить разрыхлителей: перлита, вермикулита, песка. Можно добавить сухих минеральных удобрений для рассады (по инструкции). Лично мне проще всего использовать проверенный грунт из магазина.

Грунтом заполняю пластиковые горшочки, слегка утрамбовываю и выравниваю поверхность почвы, ставлю горшочки в поддон с водой (на дне современных горшочков очень большие дренажные отверстия для полива через поддон), кладу плашмя 3–4 семечка и засыпаю их на 2 см грунтом. Или вдавливаю их пальцем на 2 см и сверху подсыпаю грунт. Пока я сею семена, почва набирает воду из поддона.

После посева горшочки нужно поставить в самое теплое место и накрыть сверху пленкой или стеклом до появления всходов. Важно следить, чтобы почва не пересыхала!

Когда появятся всходы, тогда пленку нужно убрать и теперь почти каждый день (зависит от погоды) поливать своих «водолюбцев».

Когда у растений появятся настоящие листья, стаканчики нужно расставить пошире, чтобы саженцы формировались крепкими и здоровыми и не вытягивались.

Нужно ли подкармливать рассаду? Скорее нет, чем да. Если она растет всего месяц в горшочке, то не успевает испытать голодания. На первых порах у растения есть запас питательных веществ в семядолях, потом оно начинает фотосинтез и использует те минеральные соли, которые есть в почве. Если с высадкой рассады задержаться, то можно увидеть, как

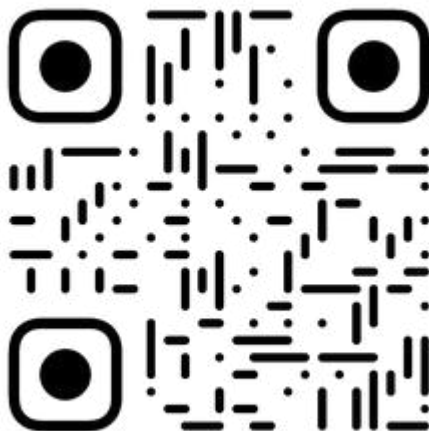
семядольные листья, а затем нижние настоящие начинают желтеть и сохнуть. Это явный признак того, что растение уже голодает. Тогда нужно поспешить с высадкой в грунт, а не с подкормкой. Но если никак нельзя высаживать, то можно подкормить комплексным жидким минеральным удобрением, желательно с гуматом калия.

ПОЧЕМУ НЕ ВСХОДЯТ СЕМЕНА ТЫКВЫ И КАБАЧКА:

1. Слишком холодная почва (ниже 18 °C);
2. Слишком сухая почва;
3. Слишком влажная почва;
4. Старые, уже не жизнеспособные семена;
5. Вредители, типа гусеницы бабочки-совки, которые съедают прорастающие семена и всходы;
6. Мыши и вороны, которые также съедают семена.

Если вы планируете выращивать рассаду тыквы в комнате, то учтите, что ей нужно очень хорошее освещение и перепады дневных и ночных температур (днем 20–22 °C, ночью 15–18 °C), для того чтобы сеянцы не вытягивались.

Здоровая рассада, как правило, быстро приживается, растения продолжают рост и развитие в открытом грунте без задержек.



Отсканируйте QR-код, чтобы узнать об этом больше

Высадка в грунт

Высаживать рассаду в открытый грунт нужно тогда, когда соблюдены все температурные условия и миновала угроза возвратных заморозков. Или сооружать пленочные укрытия, тоннели, укрывать обрезками пятилитровых пластиковых бутылок и т. д. В общем, если высаживать с угрозой, то с защитой от понижения температуры. Обычно рассаду высаживают, начиная с середины мая и заканчивая первой декадой июня. Зависит от региона и конкретного огорода, а также возможностей огородника.

Могу с уверенностью сказать, что главная проблема при выращивании тыквы у любого огородника – это маленький огород. Кабачок и патиссон еще можно поместить (на каждое растение нужно около 1 м²), а вот тыкве, с ее длинными плетями и высокой требовательностью к питанию, да еще и нескольких сортов, очень сложно найти место. Кустовых сортов тыквы совсем мало: Грибовская кустовая, Амазонка, Виндзор, Кустовая оранжевая. Я выращивала Грибовскую кустовую. Вкус совсем не впечатлил, т. к. это сорт *Т. твердокорой* с водянистой безвкусной мякотью. Но выход можно найти, если у крупных растений нормировать число плодов и прищипывать плети, а не пускать все на самотек (подробнее об этом расскажу далее).

Сложность в выборе участка под тыкву еще и в том, что ей нужно полное освещение весь день: никакого затенения, иначе растения очень поздно начинают закладывать женские цветки, и завязи не успевают дорасти до сортового размера, но что страшнее – хорошо созреть. В тени тыква не наберет в плодах сахара, как и арбуз с дыней.

Очень желательно, чтобы участок с тыквами был защищен от холодных ветров. Если вы будете выращивать тыкву в чистом поле, то можно в качестве кулисы от ветра высаживать ряды кукурузы или делать защиту из полос агроткани, брезента, пленки шириной около 1–1.5 м, прикрепленных к кольям.

Очень хорошо растут тыквы на участках с пологим южным или юго-западным склоном. Такие склоны лучше прогреваются, хорошо освещаются солнцем; там меньше вероятность весенних заморозков и слабее колебания ночных и дневных температур, а значит, растения меньше страдают от антракноза.

Лучше всего растения семейства *Тыквенные* развиваются на теплых супесчаных и легких суглинистых почвах. Удобрения лучше вносить частями осенью и весной (но это зависит от типа почвы). Тыква – редкое растение, которое может расти по свежему

навозу, питаться еще не перегнившей травой, и относится к нитрофилам, т. е. азот очень любит. Если томаты будут в условиях избытка азота жировать, т. е. наращивать только ботву, то тыква будет наращивать все, но при условии наличия калия и фосфора.

Очень часто советуют высаживать тыкву прямо на компостную кучу или в компостный ящик. Это вредный совет, если вы хотите все-таки использовать компост для удобрения других растений. За лето тыква «высосет» практически весь азот из вашего будущего компоста, и он потеряет свою питательную ценность! Под тыкву можно вносить прошлогодний навоз. Другие виды растений от него погибнут, а тыква будет ему рада.

На 1 м² вносят в среднем 6–8 кг органических удобрений, 80–90 г аммиачной селитры, по 50–60 г суперфосфата и калийной соли. Азотные удобрения дают только весной под перекопку и в подкормках, остальные – осенью и весной.

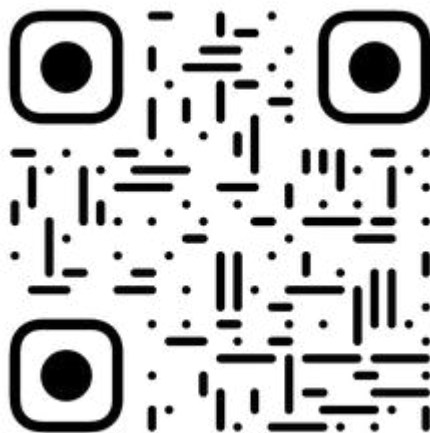
В старой книге «Сад и огород на приусадебном участке» (1959) дан хороший метод выращивания тыквы на паровых кучах (кучах навоза или мусора) или в ямах, наполненных навозом, мусором и прикрытых сверху слоем плодородной земли в 20–25 см. В современной практике используют кучи из скошенной травы, сорняков и т. д., которые обычно нужно начинать собирать заранее, за полгода-год до высадки рассады. Тут сложность в том, что нужно заранее знать, где будете выращивать тыкву в следующем году.

Тыкву размещают на расстоянии 1.5–2 м между рядами и между растениями в ряду, а кабачки и патиссоны на расстоянии 0.7–1 м между рядами и 0.6–0.7 м между растениями в ряду.

Можно ли заглублять рассаду тыквы или кабачка при высадке? Да, можно заглубить до семядольных листьев и даже чуть больше, если растения сильно вытянулись.

Я не гонюсь за сверхурожами и вполне довольна паре плодов с растения (растений у меня 10–15 шт). А для пары плодов не нужно вносит десятки килограммов навоза или перегноя – тыква сама найдет себе питание с помощью мощной корневой системы. Но на первых порах ее можно поддержать, поэтому в лунку при высадке я вношу около полкилограмма перегноя и около столовой ложки твердых минеральных удобрений с фосфором и калием. А еще я обязательно практикую выращивание тыквы на мульчирующих пленках.

Я приверженец летнего отдыха и путешествий, а не тяжелого физического труда, поэтому уже много лет использую для выращивания бахчевых агроткань и черный нетканый материал (плотностью от 60 г/м² и выше). От мульчирования картоном, сеном, скошенной газонной травой, соломой я полностью отказалась из-за слизней и улиток и из-за необходимости постоянно такую мульчу докладывать, т. к. она быстро перегнивает.

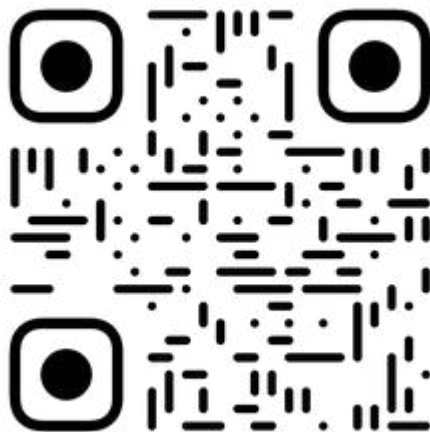


Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видео о связи мульчи и слизней

Агроткань – это черный тканый полиэтиленовый материал с зеленой ниткой, которая размечает полотно на квадратики. Это очень удобно: не нужно ничего замерять рулеткой или размечать ровные грядки веревкой с кольшками. Агроткань очень прочная, может лежать на земле 10–15 лет, но плавится от искр костра или мангала. До появления в широкой продаже агроткани, я использовала черный нетканый материал, но у него встречается плохое качество. Производители обманывают с плотностью и УФ-стабилизаторов: в результате уже через месяц нетканка распадается на куски. С агротканью таких проблем не возникает.

Огромное преимущество использования агроткани – это выращивание тыквы на целинных участках. Допустим, у вас есть целинный участок земли с хорошими условиями для огорода, но

полностью заросший многолетними сорняками (заброшенная много лет дача). Самое простое его использование в первый же сезон – выращивание тыквы, которая очень любит расти на целинных землях.



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видео о выращивании тыквы на целине

Желательно застелить участок агротканью до того, как начнет отрастать трава, чтобы поверхность почвы была мягкая и ровная. Нужно прикрепить края агроткани металлическими шпильками или гвоздями, с надетыми на них шайбами. По полотну дополнительно нужно разложить камни, кирпичи или доски, т. к. крупные сорняки, типа осота, будут все равно расти под тканью и поднимать ее. Например, я закрываю целину в марте, а в июне делаю прорези крест-накрест или вырезаю кружки и высаживаю в эти отверстия рассаду тыквы. Для того, чтобы исключить рост сорняков в этих отверстия и лишиться слизней и улиток возможности прятаться под агротканью, вокруг саженца с захватом на ткань нужно насыпать почву слоем 5–7 см.

Поливаю я рассаду только при посадке, т. к. агроткань прекрасно препятствует испарению влаги и пропускает дождевую воду.

От прополки и полива с такой мульчей я полностью освобождена на все лето!

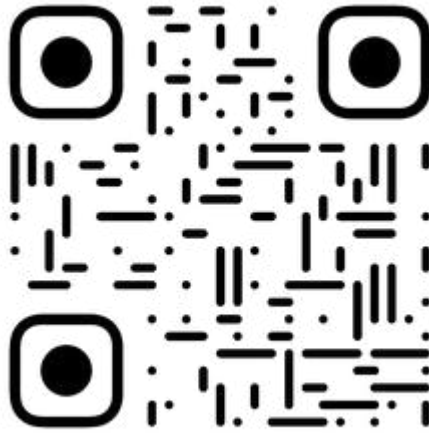
Замечаю, как с каждым годом все больше молодых людей интересуется выращиванием овощей. Но позволить себе полноценную дачу хотя бы на 6 соток может не каждый. На помощь приходит огород в контейнерах! На балконе или террасе можно неплохо потренироваться в получении богатых урожаев кабачков или тыквы и в будущем на своем огороде уже не тратить время на эту науку.

Главное отличие между тыквой и кабачком я уже описала – это форма растения. Кабачки имеют кустовую форму и меньшую корневую систему, а значит, больше подходят для огорода в контейнерах, но среди сортов тыквы есть мелкоплодные представители, которые тоже можно использовать.

Кабачок, цуккини, кокозель

Наверное, по частоте выращивания в контейнерах кабачки стоят на втором месте после зелени и огурцов. В Интернете чаще всего вы можете встретить рассказы об их выращивании в мешках. Мешки используются любые, какие есть под рукой, поэтому не у всех результат получается положительным. Почему? Растение кабачка довольно крупное, да и его плоды не маленькие! А вот корневая система слабая и ни в какое сравнение с надземной частью не идет... Крупные широкие листья испаряют очень много воды, завязи растут не по дням, а по часам и на 95 % состоят из воды... Что мы должны сделать, чтобы помочь кабачку хорошо плодоносить в условиях контейнера? Конечно, помочь корневой системе регулярными поливами и очень питательным грунтом!

Если для выращивания кабачка взять мешки из ткани (пусть и синтетической, т.н. «мешки из-под сахара»), то добиться постоянной влажности земляного кома будет практически невозможно: вода будет испаряться не только сверху, но и со всех остальных сторон, кроме дна. Да еще вода будет вытекать при поливах через эти микрощели, не успевая хорошо промочить почву. Если нужного уровня влажности не будет, то и питаться растение хорошо не сможет. Поэтому для выращивания кабачка нужно выбирать контейнеры из полиэтиленовых мешков или твердых материалов (ведра, ящики, ванны). Объем контейнера при этом не должен быть соразмерным надземной части растения: для одного растения может хватить 10 л грунта.



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видео о выращивании кабачков в мешках

Обратите внимание, что для кабачков, в отличие от томатов, очень важное значение играет азот (как и для всего семейства *Тыквенных*), но не следует забывать и о калии, который отвечает за цветение и плодообразование. Как и огурцы, кабачки будут отлично реагировать на периодические подкормки комплексными жидкими удобрениями весь сезон.

При правильном уходе растение не будет преждевременно стареть и все время будет плодоносить. Поэтому не нужно сеять слишком много кабачков ни в обычном огороде, ни в контейнерном! Как правило, семье из 4 человек бывает достаточно 3 растений. Все, что будет сверх этого числа, будет выбрасываться или отдаваться на корм домашним животным.

Семена у кабачков очень крупные и удобные для посева. Прорастают очень быстро, развиваются в тепле (20 °C и выше) еще быстрее. Можно выбрать рассадный способ или купить готовую рассаду. Но, к сожалению, кабачки очень долго адаптируются после пересадки. Настолько долго, что растения, посеянные в тот же день семенами на постоянное место (предварительно замоченными на пару часов в воде), могут их догнать и перегнать! Если у вас есть возможность держать контейнеры в теплом и светлом месте до того, как вы их выставите на открытый воздух (кабачки не переносят заморозков), то лучше в них же сразу и посеять семена. В лунку посередине контейнера на глубину 2 см положите плашмя пару семян и присыпьте почвой.

После появления всходов самый поздний или слабый сеянец необходимо будет выщипнуть (не нужно его выдергивать: вы можете повредить корневую систему «соседа»; это можно спокойно проделать с томатами, но не с кабачками и огурцами).

Первые плоды могут быть уже через 35–40 дней после всходов. Конечно, речь идет не о 3–4-килограммовых «поросятах», а о молодых завязях длиной 10–15 см, которые могут употребляться в пищу в сыром виде как огурцы!

Обратите внимание на гибридные сорта, среди которых есть партенокарпики (как и у огурцов). Если на ваш балкон или террасу пчелки и мушки редко залетают, то такие гибриды вам очень пригодятся!

Тыква

Думаю, что не многим людям придет в голову мысль выращивать тыкву на балконе, ведь у большинства уже сформирован стереотип о тыкве, как о крупном растении с крупными плодами, достойными кареты Золушки. Но если вы читаете эту книгу с начала, то уже знаете, что тыква бывает разная.

Тыкву можно выращивать в контейнерах большого объема, но выбирать сорта с мелкими плодами. Сегодня в продаже есть очень много подобных сортов, которые на первый взгляд даже могут показаться декоративными. Но это съедобные и, на самом деле, очень вкусные тыквы. Если же ваш контейнерный огород несет декоративную функцию, то можно выращивать сорта, которые дают множество плодов причудливых форм и окрасок.

Если для кабачка можно использовать ведро на 10 л, которое легко потом перенести в другое место, то для тыквы необходимо сразу в 3 раза больше почвы, а значит, поднять ее контейнер будет не просто... Поэтому после посева семян в контейнер под открытым небом весной его необходимо утеплить: укрыть сверху пленкой или стеклом.

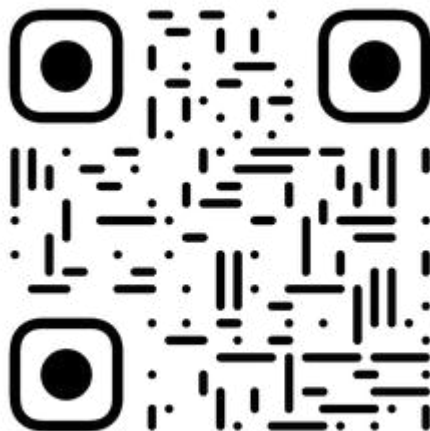
Можно посеять тыкву на рассаду, особенно, если вы хотите использовать позднеспелые сорта. Возраст рассады для высадки 30–35 дней. Значит, если вы хотите пересадить тыкву в начале июня в контейнер, посев нужно сделать в конце апреля.

Как я уже отметила, тыкве нужно много грунта. И это действительно проблема для ее контейнерного выращивания на балконе или террасе. Но на маленьком огороде, на котором тыкву некуда посадить на грядку, легко можно организовать для нее большой контейнер с помощью «компоста в мешках».

Очень прочные мешки для строительного мусора объемом

250–300 л заполняя различными зелеными растительными остатками, дерном, даже с корневищами сорняков-многолетников, опавшей листвой и т. д. Обязательным компонентом при наполнении должна быть почва, в которой есть миллиарды необходимых нам бактерий, которые начнут переработку органики. Делать специально отверстия на дне мешков обычно не нужно, потому что стебли и веточки случайно проткнут мешок во многих местах. Если растительные остатки и почва очень сухие, то их обязательно нужно хорошо промочить водой. Дальше можно просто завязать мешки и оставить на лето на солнце. На следующее лето у вас будет большой мешок хорошего грунта.

А можно год не ждать и насыпать сверху на растительные остатки слой почвы толщиной около 30 см и посеять тыкву или высадить рассаду. Таким способом мы с одновременно решим проблему с поиском места под тыкву и большого количества грунта для контейнера, да еще и создадим лучшие условия для растения.



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видео о выращивании тыквы в мешках

Останется только хорошо поливать тыкву. Если грунта в контейнере более 30 л, то поливы не должны быть слишком частыми, т. к. такой объем почвы труднее просушить. Можно замульчировать поверхность почвы, но тыква очень быстро прикроет почву своими большими листьями, и испарение влаги

сократится.

Для такого крупного растения нужны самые прочные опоры. Если делать пирамиду, то из веток диаметром не менее 4 см. Если строить шпалеру, то с прочными рейками или металлической сеткой. Кстати, декоративные сорта тыквы имеют стебли потоньше и листья поменьше, поэтому они могут прекрасно замаскировать забор из сетки рабицы.

При выращивании обычных, а не декоративных или мелкоплодных, сортов очень важно формировать растение тыквы. Это позволит плодам вырасти до полноценного размера и созреть.

Конечно, выращивать тыкву в контейнерах сложно, но очень увлекательно! Свои первые эксперименты по контейнерному огороду я начала именно с этого растения, и теперь выращиваю на грядках десятки сортов тыквы и участвую с ними в выставках. Может быть, и вас ждет такое будущее?

Уход за растениями после высадки и борьба с вредителями и болезнями

Если вы правильно выбрали сорта для своего региона, высадили их на правильную почву в правильном месте на правильном расстоянии в правильное время, то можете ни о чем больше не волноваться. Придете осенью за урожаем: тыква сама все сделает! Но так бывает только в сказке. Хотя, в реальности тыква – одна из самых неприхотливых в уходе овощных культур без длинного списка вредителей и болезней, хотя бы небольшой уход и присмотр ей нужны.

Прополка

Тыква нам представляется мощным растением, которое раскидывает свои плети на несколько метров вокруг, заглушая все остальные культуры на своем пути, но на первых порах после высадки она растет медленно и обычно до конца июля ничего масштабного из себя не представляет, поэтому так же, как и все, страдает от сорняков, и ее нужно полоть. Конечно, это не всходы моркови, которые, бывает, не рассмотреть среди травы. Тыква хорошо видна, и ее легко прополоть тяпкой, заодно разрыхляя почву. Я себя этого «удовольствия» лишаю, т. к. использую агроткань. Прополка из моего списка по уходу за тыквой полностью исключена.

Полив

А как же полив? Такой хороший, каждодневный? Такой, чтобы измотал и вы возненавидели эти растения. Спасибо, но нет. Не поливаю тыкву после высадки рассады. Даже жарким летом, которое иногда у нас все-таки бывает. Прелесть этого растения в том, что оно образует одну из самых мощных корневых систем среди всех овощных культур, которая позволяет ей находить воду в любой ситуации. Вдобавок к этому я использую мульчирующую агроткань или пленку, которая препятствует испарению влаги из почвы.

Кабачки и патиссоны утратили эту чудесную суперсилу своего вида и требуют регулярного полива почти как у огурцов. Желательно не допускать пересыхания почвы, сильных перепадов влажности, иначе начинаются: перебои с образованием молодых плодов, ложная мучнистая роса, задержка роста и развития. И в

этом случае снова придет на помощь мульча.

Если почва теплая (18–23 °C), то тыква проникает на глубину нескольких метров и находит себе воду. Если почва холодная (ниже 15 °C), то корни развиваются поверхностно в пахотном слое. Это случается в северных регионах или в годы с холодным дождливым летом. А в такое лето поливать ничего не нужно, нужно спасти огород от лишней воды.

В южных регионах без поливов, посевов или рассады растения могут погибнуть, потому что на образование корневой системы нужно время. Но не нужно поливать часто и понемногу. Этим вы провоцируете любое растение формировать поверхностную корневую систему, что снижает его возможность самостоятельного поиска воды. Ведро воды в лунку под высаженную рассаду, мульчирование, а затем следующий полив тогда, когда увидели, что почва высохла. Когда у рассады разовьется на новом месте несколько настоящих листьев, поливы можно прекратить. Тогда тыква вырастает даже на очень жарком юге, но урожай будет ниже. Например, вы могли бы собрать с одного растения 5 плодов с поливом, а соберете 2 без полива. Выбор за вами! Но нельзя сказать, что на юге без полива тыква вообще не даст никогда никакого урожая. Остаться без урожая тыквы можно только в случае форс-мажора и неправильного выбора срока посева позднеспелого сорта.

В других книгах вы обязательно найдете фразу, что «несмотря на засухоустойчивость, эти растения потребляют много влаги, особенно во время роста плодов». Конечно много! Вы растение тыквы видели? А размер листьев-лопухов, которые созданы для испарения! И, конечно, тыквину весом в тонну не вырастить без полива. Но если не страдать гигантоманией, то без полива или с умеренным поливом в период роста молодых растений можно собирать отличные урожаи.

Подкормки

Не подкармливаю я тыквы... Как и многое другое. Ну нет для меня в этом смысла, если лунка при посадке была правильно заправлена, если я не участвую в конкурсе на самую крупную тыквину, если мне не нужно заложить тыквой всю квартиру до весны! А если вам все это очень нужно, то можно и подкормить. Самый простой и современный вариант – купить жидкое комплексное удобрение с микроэлементами (можно и с гуматом калия) для овощей и добавлять его по инструкции при каждом поливе. Очень удобно!

А вот рецепт подкормки из книги про огород 1987 года:

«Через 8–10 дней после всходов или высадки горшечной рассады растения подкармливают аммиачной селитрой или мочевиной из расчета 15–20 г на 10 л воды. Одной лейки раствора достаточно на 2–2.5 м². В последующем удобрения дают каждые 8–10 дней, прибавляя к указанной дозе 5–10 г азотных и 10 г калийных».

КАЛИЙНЫЕ УДОБРЕНИЯ

Действующее начало калийных удобрений – калий. Калий помогает растениям синтезировать сахара, усиливает зимостойкость, засухоустойчивость, сопротивление растений грибковым заболеваниям.

Калийные удобрения легко растворимы в воде.

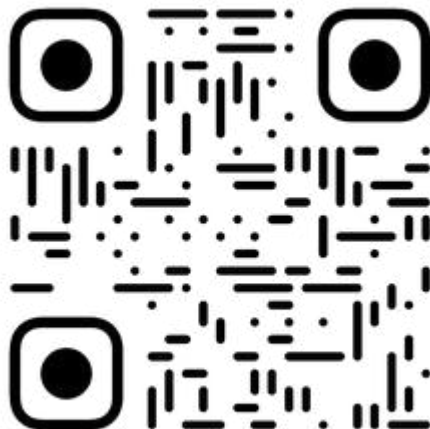
Все калийные удобрения в глинистых и суглинистых почвах закрепляются в том месте, куда они внесены, глубоко вниз с водой они не проходят. На легких песчаных почвах они не закрепляются или закрепляются слабо. Поэтому на глинистых почвах калийные удобрения можно вносить осенью, а на песчаных и супесчаных – весной или при посадке. Иначе можно столкнуться с большими потерями калия.

Наиболее распространенные калийные удобрения: сернокислый калий, калимагнезия, поташ, древесная зола.

Если вы сторонник всего природного, то можете приготовить настой зеленой травы, навоза, куриного помета и добавлять его в пропорции 1: 20 при каждом поливе. Если не поливаете, то делайте подкормки этим настоем до середины лета раз в 7–10 дней. Это преимущественно азотная подкормка, которая разгонит рост зеленой массы растения и его корневой системы.

С середины лета начинаете кормить калием. Для этого делаете настой золы и используете по той же схеме. Калий нужен тыкве для формирования завязей и их успешного развития.

В доступных мне литературных источниках про тыкву делают акцент все-таки на подготовку грядки заранее. Я это мнение с радостью разделяю: один раз сделал и все лето свободен!



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видео о сложном мире удобрений простым языком

Формировка и опыление (Нужно ли прищипливать, прищипывать плети и помогать цветам с опылением)

Тыква способна образовывать на своих длинных плетях воздушные корни. С одной стороны они помогут питаться, добывать воду; с другой стороны, не дадут ветру переворачивать плети и листья. Поэтому очень часто можно прочесть совет о том, что плети тыквы нужно прищипливать к почве или насыпать в междоузлиях кучки грунта, чтобы усилить это корнеобразование, а значит, повысить урожай.

На мой взгляд, эта процедура не дает ожидаемого эффекта, а значит, не обязательна, тем более на мульчирующей пленке просто невозможно провести такой агротехнический прием.

Про формирование растений тыквы мнения в литературных источниках расходятся. Я сторонник пустить рост тыквы на самотек, поэтому ничего не прищипываю. Своими глазами вижу, что тыква формирует столько плодов, сколько может выкормить. И поверьте мне, это количество плодов ограничено в моих условиях выращивания. Но есть альтернативное мнение: прищипывать и формировать нужно! Да вот только как? Цитирую несколько уважаемых мною литературных источников (не из Интернета, там бесчисленное число вариантов!):

- На каждом растении оставляют 2–3 завязи и,

сохраняя над последней 2 листа, удаляют верхушку стебля, одновременно прищипывают все боковые бесплодные побеги.

- Боковые побеги прищипывают для ускорения созревания, а когда на основном стебле образуется 3–4 плода, прищипывают и верхушку стебля, оставляя выше 4–5 листьев.

- На одном растении лучше оставлять 2–3 плода, но не больше. Если оставить 1 плод, то он вырастет крупным.

- На каждом растении образуется несколько боковых плетей, их прищипывают на расстоянии 60 см от главной плети.

- Чтобы ускорить созревание плодов тыквы, обрезают (прищипывают) все ее боковые плети, оставляя только основную. Когда образуется 2–3 плода, над последним из них оставляют 4–5 листьев, а верхушку плети срезают.

Внимательно прочитав цитаты, замечаешь, что формировка направлена на искусственное сокращение урожая! И цель такого сокращения – ускорить и улучшить созревание плодов тыквы для хорошего зимнего хранения. Хорошо. А если я не хочу их хранить всю зиму? Хочу каждый день осенью есть тыквенный суп! Или кормить тыквой домашних животных, не отказывая им в количестве? Значит, формировкой я лишаю себя удовольствия собрать 10 средних тыквин с одного растения.

Если бы я использовала формировку, то вероятнее всего по следующей схеме: до августа ничего не делаем, в августе обрезаем все бесплодные плети, оставив по 3–4 листа от главного побега, прищипываем главный стебель над 5–6 листом от последней тыквины и также прищипываем боковые побеги с плодами. И таким образом я бы остановила рост растения и направила его силы на созревание имеющихся плодов.

Но, честное слово, тыква сама себя прекрасно формирует и не образует плодов больше, чем может выкормить до сортового размера.

Если вам нужна тыква для выставки, тогда оставляйте только 1 плод, который после опыления демонстрирует лучший рост, и удаляйте все новые цветы и завязи. Тогда все листья растения будут кормить этого гиганта.

В вопросе опыления завязей литературные источники солидарны: при влажной холодной погоде тыкве нужна помощь.

Женский цветок тыквы цветет только 1 день. Если в этот день был сильный дождь до обеда, а температура воздуха опускалась ниже 18 °С, то очень высока вероятность того, что цветок не опылится и просто отвалится. Чтобы этого избежать, нужно сделать искусственное опыление. Подробнее об этом можно прочитать в разделе про сохранность сортности у тыквы.

Вредители

Слизни и улитки

Сразу после того, как ваша прекрасная рассада будет высажена на грядку, ее ждет первое серьезное испытание – испытание слизнями и улитками!

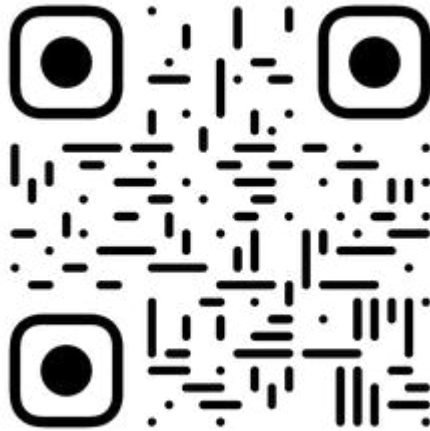
В последние годы эти моллюски распространились далеко на север и очень сильно вредят нам. Даже испанский слизень оказался далеко от своей родины и донимает дачников Подмосквья. Молодые растения тыквы и кабачка – их любимое лакомство, ведь на первых порах эти культуры не имеют крепких шипов и жестких листьев для защиты от вредителей.

Бывало так, что я вечером рассаду высаживаю, а утром на этом месте даже стебелька нет, только блестящий серебристый след указывает на преступника.

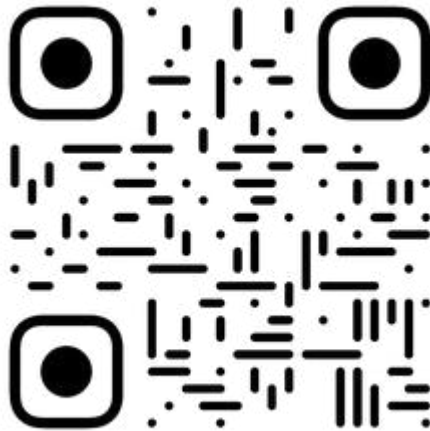
Самая эффективная защита от этих вредителей – физическая. Ни народные методы со скорлупой яиц, золой, табачной пылью, ни химический метальдегид не дают стопроцентной гарантии защиты! Только физическая преграда в виде обрезка пятилитровой пластиковой бутылки с открученной крышкой. Этот колпак нужно придавить в почву, чтобы не было щелей по низу. Если бутылку ставлю на агроткань, то сверху кладу камень, чтобы ее не унесло ветром, и чтобы снизу никто не пролез.

Кроме защиты от слизней и улиток такой колпак дает прекрасную защиту от возвратных заморозков и похолодания, т. к. работает как минипарничок.

Когда высаженная рассада окрепнет и у нее вырастут новые крепкие настоящие листья, а обрезок бутылки станет для нее тесным, я его убираю и дальше сплю спокойно все лето, т. к. обычно тыква, кабачки и патиссоны не привлекают других вредителей, а слизням и улиткам они больше не по зубам.



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видео о том, как избавиться от слизней и улиток осенью



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видео о том, как избавиться от слизней и улиток летом

Бахчевая тля

Бахчевая тля повреждает огурцы, кабачки, тыкву, патиссоны. К счастью, больше всего она распространена на юге, в средней

полосе встречается реже.

Это мелкое насекомое длиной 1.2–2 мм. Самки крылатые, длиной до 1.8 мм с пятнистым желтым или зеленым брюшком и черными головой и грудью. Личинки желтые или зеленые.

Тля поселяется на нижней стороне молодых листьев и на концах побегов, высасывая соки из растения. Дает 14–20 поколений за сезон, поэтому без внимания ее оставлять нельзя!

Зимуют взрослые тли на листьях сорных растений, чаще всего на пастушьей сумке. Весной и в начале лета они питаются на сорняках, позже перелетают на культивируемые растения.

Умеренная и влажная погода способствует быстрому размножению вредителя.

К счастью, любой вид тли довольно легко уничтожить. Можно использовать химические инсектициды на основе карбофоса, которые продаются в любом огородном магазинчике. Уверена, что продавец вам подскажет торговые названия.

А можно победить тлю и народными средствами. Тлю, в отличие от слизней или паутинного клеща, они точно побеждают. Проверено! Например, настоем чеснока, лука, томатной или картофельной ботвы, табака, бархатцев, ромашки аптечной, щавеля конского. Для длительного хранения некоторые настои можно прокипятить и хранить в бутылках в прохладном месте, используя по мере необходимости. Для лучшей прилипаемости можно использовать зеленое мыло или специальные прилипатели, которые также широко представлены на рынке.

Если нет ничего под рукой, а плантация тыквы не большая, то можно просто раздавить это вредное насекомое пальцами и смыть струей воды. Если вы очень брезгливы, то используйте только воду. Тля не так активна, не всегда с крыльями, и ей действительно трудно вернуться на свое место.

РЕЦЕПТЫ НАСТОЕВ ОТ ТЛИ

1. 200 г чешуи репчатого лука настаивают в 10 л теплой воды 4–5 дней, затем процеживают и проводят опрыскивание: 3 раза с интервалом в 5 дней.

2. В ведро, наполовину заполненное луковой чешуей, наливают 10 л горячей воды, настаивают сутки, процеживают, разводят 2 раза и опрыскивают.

3. 400 г свежих листьев одуванчика настаивают 1–2 часа в 10 л теплой воды (не выше 40 °С) и процеживают.

Стебли и листья бархатцев (половина ведра) заливают теплой водой и настаивают 2 суток, процеживают и добавляют 40 г хозяйственного или зеленого мыла для лучшей прилипаемости.

Болезни

Более 10 лет занимаюсь выращиванием тыквы и никогда не задумывалась о ее болезнях, пока не села писать книгу. Это мне так повезло? Нет, тыква на самом деле очень редко болеет, что и делает ее такой привлекательной для меня.

Мучнистая роса, ложная мучнистая роса и антракноз чаще встречаются на кабачках, как более изнеженном подвиде тыквы твердокорой, чем на всех остальных представителях.

Мучнистая роса

Мучнистая роса – грибковое заболевание, возбудитель которого *Эризифе цикориевая* (*Erysiphe cichoracearum*), развивается на растительных тканях и поражает тыквенные с момента отрастания растений, особенно при частом выпадении росы и высоких перепадах температуры. Если днем очень жарко и сухо, а вечером становится холодно и влажность достигает 90 % – ждите мучнистую росу на кабачках и огурцах. Обычно такая ситуация складывается, начиная с конца июля, в разных регионах, особенно на участках в низинах, где вечером скапливается сырой холодный воздух.

Сначала на верхней стороне более старых листьев появляются округлые белые пятна. Затем они увеличиваются в размере и в количестве, сливаются, появляются на нижней стороне листьев, и весь лист покрывается мучнистым белым налетом. Сильно пораженные листья изменяют свою темно-зеленую окраску на светлую, желто-зеленую, затем темнеют и сморщиваются. Постепенно происходит отмирание листьев, побегов, а это сказывается и на плодах. Они завязываются позже, вырастают мельче, деформируются и т. д. Как известно, потеря 10 % листьев ведет к сокращению урожая на 5 %, а потеря 75 % к его полной утрате.

Что делать?

Во-первых, не доводить до этого. Выбирать для тыквенных растений сухое солнечное место, которое хорошо проветривается, где нет застоя холодного воздуха.

Во-вторых, грибок зимует на остатках больных растений, а также на сорняках, восприимчивых к мучнистой росе (осот, подорожник и др.). Поэтому всегда нужно убирать пораженную ботву после сбора урожая и сжигать ее. И, конечно, пропалывать сорняки! Каким бы ни было модным природное земледелие, прополка – залог здоровья по многим параметрам.

В-третьих, необходимо проводить глубокую перекопку почвы

осенью.

В-четвертых, лечить растение сразу при первых признаках заболевания. Самый простой народный способ – это раствор пищевой соды (10 г на 1 л воды). Опрыскивание этим раствором меняет pH на поверхности листа в щелочную сторону, а все грибы в мире предпочитают кисленькое.

Есть рецепты и посложнее. Например, опрыскивание настоем коровяка: 1 кг коровяка заливают 3 л воды и настаивают в течение 3 суток, затем процеживают, разводят 1 л настоя в 3 л воды и опрыскивают. Или делают вечернее опрыскивание настоем сена: 1 кг перепревшего сена настаивают в 3 л воды в течение 3 суток, процеживают, разбавляют 3 раза и проводят профилактические обработки до появления мучнистой росы с повторами раз в 7–9 дней. В сене содержится бактерия сенная палочка. Она же входит в состав биологического препарата Фитоспорина, который также можно применять для профилактики (но не для лечения).

Если все это не помогает, то можно использовать и настоящие фунгициды. Только учитывайте, что они обычно системные и очень долго сохраняются в растении. Насколько целесообразно их применение, если вы выращиваете для себя и своей семьи? Может быть, просто на следующий год проведете профилактику, подберете место лучше и попробуете снова?

Ложная мучнистая роса

Пероноспороз (ложная мучнистая роса) – грибковое заболевание, возбудитель которого *Псевдопероноспора кубинская* (*Pseudoperonospora cubensis*), чаще всего вредит в теплицах и парниках на огурцах, но встречается и на тыкве.

На верхней стороне листа появляются округлые или угловатые буро-желтые пятна, которым на нижней стороне листа соответствует серовато-фиолетовый налет (грибница возбудителя заболевания). При сильном развитии заболевания листья засыхают, растения становятся ослабленными и дают низкий урожай.

Условия для появления ложной мучнистой росы схожи с условиями для настоящей мучнистой росы: перепады дневных и ночных температур и высокая влажность, которая проявляется в виде росы на листьях.

Инфекция сохраняется на послеуборочных растительных остатках и передается на следующий год здоровым растениям. Споры грибка могут несколько лет храниться в почве.

Чаще всего заболевание проявляет себя на тыкве в начале

августа, но инфицирование происходит с начала июля.

Меры профилактики схожи с мерами против мучнистой росы. Для лечения больных растений используют хлорокись меди (40 г на 10 л воды) или бордосскую смесь (100 г медного купороса и 100 г извести на 10 л воды из расчета 0.4–0.5 л на 10 м²). Также применяются и более серьезные фунгициды, целесообразность которых в случае с тыквой я бы поставила под сомнение. Чаще всего к августу растения уже имеют большие размеры и довольно крупные плоды, которые от погибающих старых листьев только выигрывают. Плоды открываются солнечным лучам, накапливают больше сахаров и не загнивают.

Антракноз

Очень редкое для тыквы, но частое для кабачков и огурцов грибковое заболевание, возбудители которого относятся к аскомицетам. Заболевание провоцирует высокая влажность (выше 90 %) и температура воздуха выше 22 °С. При более низкой влажности воздуха развитие антракноза сдерживается, а при влажности 54 % полностью прекращается.

Источником распространения болезни в течение лета являются конидии гриба, переносимые главным образом с каплями поливной воды. Возбудитель сохраняется на растительных остатках и семенах, заготовленных от больных растений.

На листьях симптомы болезни проявляются в виде желтоватых или коричневых округлых пятен диаметром 2–3 см. В дальнейшем на пятнах, чаще всего вблизи жилок, образуется розовый налет конидиального спороношения гриба, листья буреют и засыхают, становясь как бы обугленными. Пятна на плодах вдавленные, похожие на язвы, впоследствии чернеющие. Пораженные плоды сморщиваются, чернеют, загнивают, становятся несъедобными. При поражении прикорневой части стеблей растения часто погибают.

Профилактика заболевания стандартная, как и для мучнистой росы. Очень важно удалять пораженные листья и уничтожать их подальше от кабачков или тыквы. Если не будет источника инфекции, то не заболеют все растения!

Для лечения можно использовать бордосскую смесь на начальных стадиях заболевания.

Самая лучшая профилактика заболеваний тыквы – не беспокоить ее! И я не шучу. Чем меньше вы будете ходить около нее, трогать листья, передвигать плети, тем меньше вероятность

того, что она пострадает. Ближе к осени на ее листьях в любом случае появятся какие-то пятна, она перестанет быть такой жизнерадостной и зеленой как летом, зато у нее будут прекрасные вкусные плоды, ради которых мы все это и затеваем.

Сбор и хранение

У англичан и американцев есть хорошее деление всех типов, видов и сортов рода *Тыква* на 2 группы:

1. Летние сквоши (summer squashes);
2. Зимние сквоши (winter squashes).

Часто на русский язык «squash» переводят как «кабачок», что совсем неверно, т. к. патиссоны, крукнеки, акорны, баттернаты в нашем понимании – это точно не кабачки, а всех представителей зимних сквошей мы точно назовем тыквами, например, известные сорта Волжская серая, Мускатная, Учики Кури, Турецкий тюрбан, Биг Макс и т. д...

Наверняка, если вы такой же любитель этого овоща, как и я, вам знакомо слово «пампкинс» (pumpkins), которое же точно обозначает тыкву! Только в представлении англосаксов это такая тыква, которую готовят определенным образом в осеннее и зимнее время, и, по сути, это то же самое, что и зимние сквоши. Если я смотрю видео блогеров из Англии, то я слышу слово «пампкинс», если из США, то «сквош». Ни к виду, ни к сорту, ни к ботанической классификации эти названия отношения не имеют.

Когда собирать тыкву

Летние сквоши собирают летом и употребляют чаще сразу, реже используют в заготовках. В основном в этой группе находятся представители *Тыквы твердокорой*.



Схема выращивания тыквы

Сбор плодов у цуккини нужно делать тогда, когда они достигнут 10–20 см в длину. Всегда срезайте плоды ножом или секатором, не выкручивайте их, это может привести к загниванию

всего растения.

У патиссонов «цветочек» можно срывать для готовки уже при размере 3–5 см в диаметре.

Кабачки и кокозель можно собирать, как и цуккини, но и в более крупных размерах они остаются вкусными.

У этой группы (кабачки, цуккини, патиссоны) сбор плодов в молодом возрасте провоцирует образование новых, точно также как у огурцов. Если постоянно срезать маленькие кабачки, то постоянно будут нарастать новые. Если замешкаться и дать им подрасти и потом срезать, то будет перерыв плодоношения (около 2 недель).

Другие сорта *Т. твердокорой*, включая тыкву-спагетти, должны вырасти для хранения до своего сортового размера (обычно указан на упаковке с семенами), но их можно использовать в пищу с момента образования завязей, как кабачки.

Зимние сквоши набирают свою сладость и вкус даже не ко времени сбора, а через пару – тройку месяцев хранения. Обычно созревают они к концу сентября – октябрю, и начинать их готовить можно, начиная с ноября (можно и раньше, конечно, если не терпится попробовать). Чаще всего в этой группе находятся виды мускатной и крупноплодной тыквы, которые очень хорошо хранятся и могут долежать до нового урожая при условии сбора в полной зрелости и правильного хранения.

Но это деление не означает, что летние «тыквы» нельзя хранить зимой. Можно, если правильно их для этого подготовить. Для этого кабачки, цуккини, патиссоны, декоративные тыквы и т. д. нужно довести на кустах до состояния полной зрелости. На это указывает сухая плодоножка и твердая матовая кора плода, которая издает звонкий звук при постукивании. Разные сорта будут храниться по-разному, но до празднования Нового года почти все «доживут». Дольше всех продержатся тыква-спагетти и декоративные мелкие плоды. Они могут храниться больше года.

Кроме зрелости, важным условием хорошего хранения является сбор плодов тыквы до заморозков. Уже после самых первых осенних заморозков плети тыквы не смогут питать плоды, т. к. листья замерзнут. Поэтому следите за прогнозом погоды и вовремя снимайте урожай, иначе есть вероятность, что подмерзнут и плоды, и уже через пару недель они начнут гнить.

Если после заморозков погода будет стоять теплая и солнечная, то тыкву можно не спешить перевозить на место хранения. Можно поддержать ее на настилах, поддонах, на террасе или на крылечке под солнечными лучами, чтобы кожица лучше высохла и стала крепче.

При сборе плодов оставляйте плодоножку длиной 2–6 см. В

будущем к этой части тыквы относиться очень бережно! Не обламывайте, не повреждайте. Именно это – слабое место тыквины. Аккуратно перевозите тыкву на мягком одеяле в 1 слой, складывая плоды так, чтобы плодоножка не оторвалась, и не давая им соприкасаться друг с другом.

Важно:

- Прекратить азотные подкормки с середины лета. Перекормленные азотом плоды любых овощей и фруктов очень плохо хранятся, быстро начинают гнить.
- Если вы поливали тыкву все лето, то за 2–3 недели до сбора полива нужно прекратить.

Как хранить тыкву

Чем привлекательна тыква, особенно зимних сортов, так это способностью храниться до нового урожая в свежем виде без особых условий и без потери питательной ценности. Осенью, когда у нас закрома полны свежих овощей, нам это свойство тыквы не кажется значительным. Но как же хочется чего-нибудь свеженького в апреле – мае! Тогда достаем тыквину, разрезаем ее, и комната наполняется ароматом свежести, сок выступает на ярком оранжевом срезе и слюнки текут в предвкушении порции натуральных витаминов!

Конечно, из тыквы, кабачка, патиссона можно приготовить множество заготовок (об этом читайте в главе про рецепты), но никакая заготовка не сравнится со свежими овощами.

Что нужно сделать, чтобы сохранить тыкву до весны:

- Плоды для хранения нельзя бросать, ударять, царапать в течение всего периода хранения.

- Не нужно тыквы для хранения мыть, тереть щеткой или тряпкой. Хотя бы первые пару месяцев, пока кожа не огрубеет. Потом можно их очень аккуратно протереть очень мягкой влажной тряпочкой. Через микроцарапины проникают грибковые инфекции, которые есть всегда на любых плодах.

- Во время хранения тыквины нужно разложить так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Это исключит царапины и вмятины, через которые проникает инфекция, и в случае порчи одного плода другие не пострадают, иначе у них начнется «цепная реакция».

- В одной книге я читала, что плоды бахчевых нужно укладывать для хранения на тот бок, который был обращен к солнцу, потому что у него толще и прочнее кора. В других источниках, наоборот, советовали класть плод так, как он лежал

на грядке. Я использую последний совет, т. к. это удобнее. Все-таки тыквыны обычно имеют округлые, а не прямоугольные формы, и при перевернутом положении становятся неустойчивыми.

Какими должны быть условия хранения плодов тыквы? В литературных источниках и в Интернете вы чаще всего прочитаете, что тыкву нужно хранить в сухом и прохладном помещении. Насколько прохладном? Тут сразу начинается путаница. Одни пишут про 10 °С, другие про 13 °С, третьи предлагают вообще 3 °С. Про влажность умалчивают или указывают данные в 70–75 %.

В первые годы выращивания тыквы я пыталась хранить плоды в подвале многоквартирного дома. Там достаточно сухо и тепло, но не жарко. Температура и влажность зависят от температуры на улице, но ниже 10 °С зимой не бывает точно. В итоге, все мои тыквы не доживали до декабря. Мне было их очень жалко, у меня же были на них большие кулинарные планы! Поэтому я не сдалась, а сменила дислокацию: стала хранить тыкву в квартире, причем в самых теплых ее местах, на кухне или около радиаторов отопления. И в этом году у меня впервые ни одна тыква не отправилась в мусорное ведро. Сухой и теплый воздух квартиры (стабильно выше 20 °С) очень благотворно влияет на эти плоды. Некоторые сорта я хранила с весны на солнечном подоконнике до сентября. Они не высохли, ни сморщились и после разрезания удивили меня своей свежестью, как будто я их только сорвала с грядки.

Как сохранить сортность тыквы. Мифы и реальность

«Вы столько сортов тыквы рядом посадили. Она у вас вся переопылилась между собой! Еще и семена продаете...»

«Слышали про то, что тыкву нельзя рядом с кабачками сажать, а то переопылятся между собой?»

«Свои семена с тыквы собирать нельзя, все равно вырастет не то!»

Такие комментарии пишут зрители моего канала. Я была бы плохим ученым-биологом, если бы не изучила глубоко этот вопрос с научной точки зрения и с использованием научных книг и статей, а не статей из Интернета без авторства.

Внутри одного вида организмы всегда легко скрещиваются между собой и дают плодовитое потомство. Этот признак очень важен и входит в биологическое определение вида.

Между видами скрещивание затруднено, особенно у животных. У растений редко, но случается, что близкородственные виды дают плодовитое потомство. Тогда может возникнуть новый биологический вид. Например, так случилось с *Земляникой садовой* (ананасной), которая предположительно произошла от скрещивания *З. чилийской* и *З. виргинской*.

Во второй главе я уже писала, что кабачок, патиссон, крунек, кокозель и акорны и т. д. – это подвиды *Тыквы твердокорой*. Значит, скрещивание между ними действительно вполне реально! (Чуть позже опишу как его можно легко избежать, если задаться целью сохранить сортность семян.) Но скрещивание между видами *Т. мускатной*, *Т. крупноплодной* и *Т. твердокорой* весьма маловероятно (нет литературных подтверждений).

Значит, если выращивать Мускат де Прованс (*Т. мускатная*), Ярко-красную из Этампа (*Т. крупноплодная*) и любые кабачки (*Т. твердокорая*) рядом, то о сохранении сортности можно не беспокоиться. Прекрасная новость! Для одной семьи пары сортов тыквы и пары сортов кабачка обычно достаточно.

Пыльца у тыквы тяжелая. У *Т. крупноплодной* размер пыльцевых зерен – 120 мкм, у *Т. мускатной* и *Т. твердокорой* они немного мельче – 116 мкм. Для сравнения, у большинства других видов растений размер пыльцевых зерен от 15 до 50 мкм. Следовательно, основным переносчиком пыльцы являются пчелы, осы и шмели. Нектарники находятся у основания тычинок и пестика. Наиболее интенсивное выделение нектара происходит

рано утром (в 7–10 ч), и в это время наблюдается наибольшее посещение цветков насекомыми.

В зависимости от погодных условий цветки раскрываются между 5–7 часами утра. Опыление распутившихся цветков заканчивается обычно в первой половине дня. Лучшая завязываемость семян отмечается, когда опыление происходит в ранние часы (в 5–10 часов на юге и до 11 часов в средней полосе).

В раскрытом состоянии цветков находится 1 день. Благоприятными условиями для оплодотворения являются: температура воздуха 18–25 °С и относительная влажность воздуха 40–50 %.

У большинства видов тыквы первыми раскрываются мужские цветки и через 5–20 дней после этого – женские.

Как же избежать переопыления сортов одного вида тыквы и достичь завязываемости плодов 80–85 %? Пространственная изоляция? В руководствах для агрономов пишут о том, что пространственная изоляция между кабачками, патиссонами и тыквами в семеноводческих хозяйствах должна составлять 2000 м на открытой местности и 1000 м при наличии древесных насаждений или строений. Расстояние между разными ботаническими видами – 200 м. Маловероятно, что у вас есть такие возможности. У меня их определенно нет, поэтому я устраиваю изоляцию завязям! Это на огромных полях сложно каждую завязь изолировать, а на домашнем огороде пусть даже с 15–20 сортами – легко. Для этого нужно сшить или купить готовые мешочки из нетканого материала или очень мелкоячеистой полиэтиленовой сетки (есть такие сетки для защиты от насекомых). Раньше советовали мешочки из марли, но она может намокать. В руководстве по семеноводству бахчевых применяют ватные тампоны, которые вставляют в цветок, или пергаментные колпачки, но, на мой взгляд, это не очень надежные старые способы.

Для сохранения сортности тыквы и более высокой вероятности опыления вечером (в 16–18 часов) женские и мужские цветы, которые должны распутиваться завтра, нужно изолировать мешочком. Утром, до 11 часов, нужно провести искусственное опыление. Оторвать мужской цветок, оборвать у него лепестки и пыльниками аккуратно прикоснуться к рыльцу пестика женского цветка. (Женский цветок отличается от мужского наличием в основании завязи, из которой потом будет расти тыква. У мужского цветка есть только стебелек.) После этого нужно снова закрыть женский цветок мешочком, чтобы никакая пчелка не испортила нашу великую миссию! Уже через сутки мешочек можно снять (можно для гарантии оставить на

пару дней). Если вы на семена планируете оставлять только 1 тыквину, то эту завязь лучше как-то пометить, а опылением других завязей пусть занимаются насекомые. На вкусовых качествах плодов межсортовое опыление не отразится.

Сбор семян, конечно, нужно делать из полностью зрелых плодов. В семеноводстве считается, что вынимать семена из тыквины нужно тогда, когда их влажность составит 35–40 %. В домашних условиях этого не проверить, поэтому просто не спешите разрезать тыкву и собирать семена, проведите послеуборочное дозаривание в течение месяца. Но не думайте, что чем дольше полежит тыква, тем лучше созреют семена. Обычно после Нового года или позже семена начинают прорастать прямо внутри тыквины.

Можно ли судить строго частного коллекционера, если вдруг он продаст вам семена, из которых вырастет не совсем то, что хотелось, если крупные семеноводческие фирмы довольно часто продают не чистокровные семена? Расскажу вам историю про патичок.

История про патичок

«Однажды весной в семенном магазине...» – интригующее начало истории про заядлого огородника, потому что мы никогда точно не знаем, с чем и в каком количестве выйдем из магазина. Так вот, весной в магазине мой взгляд упал на пакетик семян патиссонов, и я вспомнила, что когда-то в детстве на огороде у мамы я уже восхищалась этими «цветочками». Конечно, семена я приобрела и посеяла в нужное время. Патиссоны взошли и стали быстро расти, а я стала ждать их живописных плодов.

И все шло хорошо, пока я не увидела первые завязи... Которые на «цветочки» похожи не были совсем... А что же это тогда?

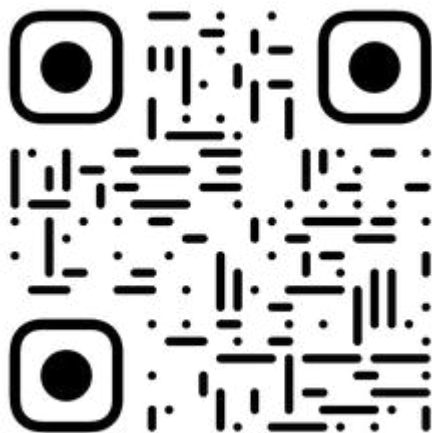
В социальной сети для садоводов-огородников я разместила фото своих незнакомцев. Самым первым предположением стало переопыление кабачка и патиссона еще у семеноводов. Предложили варианты названия для растения, у которого родители были кабачком и патиссоном: «кабассон» или «патичок». Было весело... Но каково же было мое удивление, когда оказалось, что название «патичок» действительно существует! Оказывается, так и называют гибриды патиссонов и кабачков.

Я поискала информацию в Интернете и выяснила, что существует даже зарегистрированный гибрид кабачка и патиссона «Карнавал» от ВНИИССОК. Но в моем случае просто попалось семечко от растения, которое переопылилось на станции, где семена эти получали. Часто бывает, что в результате такого переопыления мы получаем продукцию ниже качеством, но в этом случае мне очень повезло. Гибрид оказался очень плодовитым, с одного растения я собрала около 20 кг плодов. Еще мой патичок стал плодоносить раньше всех в огороде. Кабачки я стала собирать после него через неделю, хотя они тоже скороспелые. А настоящий первый патиссон я сорвала вообще через 2 недели от первого сбора патичка.

Вкусовые качества патичок перенял все-таки от патиссона: мякоть плотная, хрустящая, слегка сладкая и очень вкусная.

И, конечно, достоинством стал длительный срок хранения. Это свойство он приобрел тоже от патиссонов.

К сожалению, я не собрала семена этого замечательного гибрида, потому что не позаботилась о том, чтобы он не переопылится со своими соседями... В результате такого переопыления выросло бы неизвестно что. Маловероятно, что мне бы повезло так во второй раз!



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видео о том, как у меня вырос патичок

Как вырастить гигантскую тыкву-победителя

В начале книги я рассказывала про тыквенный спорт – соревнования на самую тяжелую тыкву. Может быть, эта идея показалась вам интересной, и вы хотите попробовать вырастить самую тяжелую тыкву в своем городе, а может быть, даже в стране? Я расскажу вам как это сделать, но учтите, приз поделим полам (шучу, конечно).

Не все сорта тыквы годятся для соревнований. Как вы уже поняли, размер плодов тыквы в первую очередь определяется генетикой сорта, а не подкормками. Очень крупные плоды имеют сорта *Т. крупноплодной* с очень давней историей: Атлантик Гиант или Атлантический гигант (Atlantic Giant), Биг Макс (Big Max), Голиаф (Goliath), Мамонт Голд (Mamoth Gold), Прайзвиннер (Prizewinner), Синдерелла или Капета Золушки (Cinderella), Стофунтовая. Даже без специального ухода при прямом посеве в грунт эти тыквы дадут плоды весом более 10 кг, а если приложить немного усилий, то вес в 20–30 кг будет гарантирован.

Но, настоящие спортсмены ведут очень серьезную селекционную работу, отбирая для участия в соревнованиях плоды с исключительными параметрами. В основном используется сорт Атлантический гигант и сорта, выведенные на его основе, с участием других сортов-гигантов. Очень популярен сорт Атлантический гигант Дилла (Dill's Atlantic Giant). Семена от плодов-победителей стоят невероятно дорого, до 2 000 долларов США всего за одну семечку! Это суперэлита, которая может обеспечить победу и крупный денежный приз.

Но дорогие семена – это лишь малая часть дела. Чтобы добиться впечатляющих результатов, нужно потратить несколько месяцев, ухаживая за тыквой как за грудным ребенком.

Посев на рассаду делается в обычные сроки или раньше на 2–3 недели (с начала апреля), это зависит от ваших возможностей. Учитывайте, что полный срок вегетации у растения тыквы должен быть 100–120 дней. Горшочки можно использовать литровые, но если высадка в грунт будет задерживаться, то нужно аккуратно перевалить растения в 2-литровые емкости. Нельзя допускать «голодания» у тыквы.

Тыкву для соревнований обязательно нужно подкармливать жидкими удобрениями на протяжении всего периода роста, начиная с двухнедельного возраста, каждые 10–14 дней.

Высаживать в грунт рассаду можно тогда, когда почва

прогрееется (подробнее про температуры писала выше), но настоящие профессионалы кладут в яму для посадки греющий кабель!

Для выращивания гигантской тыквы нужно не менее 100 м² на одно растение. И один очень важный момент: к площадке должен быть подъезд для грузового транспорта, если вы планируете показывать свою тыкву народу.

Просто целина, накрытая агротканью, не подойдет. Почва должна быть окультуренной и очень плодородной. В центре площадки выкапывается квадратная яма метр на метр глубиной около 30 см. В яму вносятся удобрения, компост, перегной, разрыхлители. Почву на дне ямы рыхлят и перемешивают с этими удобрениями. Если хотите использовать греющий кабель, то укладывают его в этот момент зигзагами на дно ямы. Почва, которую выкопали, также перемешивается с удобрениями и возвращается обратно в яму.

На одну такую подготовленную площадку нужно посадить 2 растения. Через некоторое время оставите саженец, лидирующий в росте и развитии.

Над высаженной рассадой необходимо сделать парнички из полиэтиленовой пленки. Площадь парничка – не менее 4 м², высота около 1–1.5 м. В этих парничках тыква будет расти до наступления устойчивой теплой погоды днем и ночью. На день торцы парника нужно будет открывать, чтобы растения не сгорели. На ночь и в холодные дни спортсмены ставят в парники обогреватели.

Когда плети тыквы тронутся в рост, тогда забот прибавится. У растения оставляют центральную плеть и боковые плети первого порядка. Они будут постепенно расти, заполняя все пространство участка. Обязательно вокруг растения нужно установить кулису из агроткани от ветра. Кроме этого, каждую плеть нужно направлять в свою сторону колышками и на пути ее роста делать бороздку глубиной около 10 см, укладывать в нее плеть и присыпать почвой. Макушку плети не нужно засыпать почвой. Это дает закрепление плети и дополнительную корневую систему для питания растения. Конечно, все время роста весь участок для тыквы держится открытым, а сорняки тщательно выпалываются.

Все другие пасынки и завязи, мужские цветы, усики удаляются: срезаются острым ножом. Листья с признаками заболевания или поврежденные тоже аккуратно срезаются с пеньком около 5–7 см. Срезы обрабатывают антисептиком из опрыскивателя.

Спортивное тыквенное растение гарантировано должно дать один гигантский плод, поэтому проводится искусственное

опыление пары завязей. Через несколько дней из них выбирают лучшую. Вторую завязь удаляют в 2 приема: в первый день наполовину надрезают плодоножку, во второй день полностью срезают плод.

Еще через пару дней после этого непростого выбора нужно полностью отрезать главную плеть, оставив пару листьев от плода. Теперь все силы растения пойдут на эту «драгоценность».

Под формирующийся плод нужно подложить лист толстой фанеры с просверленными отверстиями, слой нетканого материала и насыпать песок, чтобы нижняя часть тыквы не царапалась по мере роста. Для настоящих соревнований очень важен внешний вид тыквины! На ней не должно быть никаких пятен, вмятин, царапин, бородавок и т. д. Поэтому очень важно теперь сохранить тыкву гладенькой до выставки. Для этого плод закрывают простынями или строят над ним тоннели. На выставку тыкву везут среди тюков соломы и покрытую одеялами. Было бы обидно одной царапиной перечеркнуть труд 120 дней!

Интересный факт: выставочные тыквы в США светлого кремового цвета, потому что тыквенным спортсменам это кажется красивым!

Однажды, не разбираясь еще в сортах, я выращивала тыкву сорта Биг макс. У меня выросла пара плодов весом около 20 кг без каких-либо усилий с моей стороны. И потом я не знала, что мне с ними делать. Без помощи мужа я бы их даже из огорода не вынесла. И не обольщайтесь с гигантами на счет вкуса. Это кормовые тыквы, которые очень нравятся животным в зоопарках, не более. Если хотите побаловать себя по-настоящему вкусными блюдами из тыквы, то выращивайте сорта *Т. крупноплодной* и *Т. мускатной* и готовьте их по моим проверенным рецептам.



Глава 3. Как съесть много тыквы

Еще несколько лет назад я не любила тыкву, а сегодня мне даже странно об этом говорить! Пока я писала эту книгу, я съела хранящиеся с прошлого года Мускат де Прованс и пару кабачков-спагетти, прошлогодние запасы замороженной тыквы и часть тыквенного пюре в баночках. Потому что каждый день перед глазами было напоминание об этом вкусном и полезном овоще. А еще я посеяла 16 сортов на рассаду и подумала, что этого будет мало и мне нужно вырастить тыкву-гиганта...Будьте осторожны, эта книга вызывает желание выращивать много тыквы!

Главная претензия к тыкве у большей части населения – это тыквенный запах. Да, я его тоже не люблю! Но дело в том, что этот запах характерен для сортов *Т. твердокорой*. А у этой тыквы и вкус, и консистенция тоже очень посредственные (представляете себе переросшие кабачки?). Такие тыквы хороши на выставках, для декора и для корма домашним животным. Когда вы вырастите и поробуете Марину из Киоджи или Длинную неаполитанскую, тогда вы свое мнение точно измените, как изменила его я после своих первых дегустаций на выставках тыквы.

Пищевая ценность тыквы и ее роль в здоровом питании

Калорийность тыквы – 20–40 ккал на 100 г (углеводы – 5–20 г, белок – 1 г, клетчатка – 3.5 г).

Содержание микроэлементов и витаминов в 100 г в процентах от рекомендуемой суточной дозы: витамин А – 225 %; С – 25 %; Е – 7 %; В₁ – 5 %; В₃ – 5 %; В₆ – 7 %; В₉ – 5 %; магний – 7 %; калий – 8 %; марганец – 9 %.

Главные ценности тыквы – это высокое содержание клетчатки и каротина в сочетании с низкой калорийностью и высокой питательной ценностью. Чем вам не модный суперфуд? Только этих пунктов достаточно для того, что ввести ее в свой обычный рацион питания. Но, кроме этого, в тыкве содержится множество других полезных элементов, которые делают этот овощ уникальным:

- высокая концентрация витамина Т, который способствует более интенсивному усвоению пищи, ускоряет рост и все жизненные процессы;
- витамин F, который помогает выводить холестерин из организма и не дает ему оседать на стенках кровеносных сосудов, стимулирует обмен жиров;
- фолиевая кислота (витамин В₉), которая играет важную роль в кроветворении;
- пантотеновая кислота (витамин В₃), недостаток которой приводит к нарушению обмена веществ;
- флавоноиды, антоцианы, флавонолы – вещества с высокой антиоксидантной активностью;
- пектин, который связывает и удаляет из организма соли тяжелых металлов, свинца, ртути, и, что особенно важно в современных условиях, радиоактивные элементы.

Нежная мякоть тыквы с почти нейтральной кислотностью используется в диете больных, т. к. предохраняет слизистую оболочку желудочно-кишечного тракта от раздражения и способствует заживлению язв желудка. Она рекомендуется при гастритах, острых и хронических нефритах. Тыква полезна для профилактики и лечения атеросклероза, гепатита (тыквенное пюре рекомендуется после перенесенного гепатита А), холецистита, желчнокаменной и гипертонической болезней.

В тыквенном масле, изготовленном из семян, содержится большое количество микроэлементов меди, железа и цинка,

которые играют особую роль при лечении предстательной железы. Фитостерины в составе масла обладают свойством понижать уровень холестерина в крови, поэтому оно рекомендовано людям, страдающим атеросклерозом.

Фармацевты России разработали способ получения масла из семян тыквы (тыквенол), дающий возможность сохранить в нем в 2 раза больше биологически активных веществ, чем при обычной технологии. С 1994 года выпускается препарат «Тыквенол» (тыквенное масло), который обладает гепаторотекторным, противовоспалительным действием. Его рекомендуют при заболеваниях предстательной железы, гепатитах, циррозах печени, язвенных болезнях.

Рецепты

Здесь вы найдете не рецепты, которые я скопировала из Интернета. Мои рецепты я собирала годами, придумывала сама и действительно использую в питании своей семьи. Что-то очень нравится мужу (особенно рецепты с мясом), что-то – старшей дочери, почти все нравится мне. Но не хочу никого обманывать, моя младшая 10-летняя дочка тыкву даже пробовать не хочет! Но вы на нее не ориентируйтесь, она и землянику не ест! Я искренне верю, что с моей помощью она изменит свое мнение об этом полезном продукте питания.

Тыквенное пюре

Тыквенное пюре – это самое простое, что можно приготовить из тыквы. И это пюре можно использовать в целом ряде рецептов. Пюре готовится с большим запасом и хранится разными способами.

Для приготовления пюре лучше использовать сорта мускатной или крупноплодной тыквы. Тыквину разрезаете, очищаете, режете на крупные куски и отправляете в духовку на 180 °С, пока мякоть не станет мягкой. Если образуется много сока, то его нужно слить. Для пюре он не нужен.

Даете тыкве немного остыть и счищаете мякоть с кожицы в чашку. Затем блендером превращаете мякоть в однородное пюре.

Такое пюре, конечно, можно сразу использовать по вашему рецепту. А можно его сложить в пакеты или контейнеры и заморозить.

Но в прошлом году я обнаружила вариант еще лучше! Готовое пюре раскладываю по маленьким баночкам (150–200–300 мл) и без добавления чего-либо еще (но при желании можно добавить сахар или корицу) стерилизую их в домашнем автоклаве или «по старинке» на плите в кастрюле с кипятком. Время стерилизации около 20–25 минут при постоянных 100 °С. Для автоклава крышки на банках завинчиваю сразу, для стерилизации на плите крышки кладу сверху, но не завинчиваю, делаю это после стерилизации.

Пюре в баночках можно хранить при комнатной температуре. На вкус оно такое же, как свежее. Если тыква была сладкой, то пюре очень приятно есть просто как десерт. Но я его теперь использую в основном для приготовления тыквенного молока. Баночки на 200 мл хватает как раз на 4 порции, и остатки пюре не успевают испортиться в холодильнике.

Тыквенное молоко

Ингредиенты:

- 1 стакан молока
- 20–50 г пюре тыквы
- корица или приправа для тыквенного – пирога по вкусу
- сахар – по вкусу

Очень вкусное, можно сказать, что полноценное блюдо для завтрака или ужина. Подогрейте молоко (на плите, в микроволновке, в капучинаторе). В стакан горячего молока положите тыквенное пюре и приправы. Размешайте. Если у вас есть капучинатор, то добавьте сверху молочной пенки и немного припудрите ее корицей. Наслаждайтесь!

Мы с дочкой очень любим такое тыквенное молоко пить зимой. Оно очень сытное и согревающие, с очень приятным ароматом.

Салат с сырой тыквой

В нашем обществе есть предубеждение, что тыкву не едят в сыром виде, как и картошку. Хотя справедливости ради нужно отметить, что большинство считают, что из тыквы вообще только кашу варят! На самом деле, тыкву можно использовать как морковь и даже вместо моркови. Например, если у вас на морковь аллергия, то замените ее тыквой, члены семьи этого даже не заметят в готовых блюдах! Например, я готовила плов и добавила тыкву, потертую на мелкой терке. Дочь, которая не хочет даже слышать слово «тыква», не заметила маминой хитрости.

Поэтому тыкву в сыром виде можно положить в абсолютно любой салат из свежих овощей. Только нужно ее правильно измельчить. Я использую специальную терку для моркови по-корейски. Получаются очень красивые ровные маленькие брусочки яркого желтого цвета, которые украшают салат из зелени или огурца.

Но можно пойти дальше и сделать салат только с тыквой. У вас есть 2 варианта. Первый вариант: сделать тыкву по-корейски. Уверяю вас, с приправой для моркови-по-корейски (продается готовая) можно съесть любой овощ и попросить добавки! Второй вариант: сделать для тертой тыквы быстрый маринад из воды, уксуса, сахара и корицы (все по вкусу!). Залейте тыкву и подержите в маринаде пару часов. Если за раз все не съедите, то не волнуйтесь. В кислом маринаде тыква может стоять в холодильнике неделю.

Салат с печеной тыквой

Ингредиенты:

- 50 г салатного сыра типа фета
- 100 г свежей рукколы, шпината, салатной смеси
- 50–100 г печеной тыквы
- 1–2 средних помидора или несколько помидорок черри
- 1 ст. л. жаренных тыквенных семечек
- для заправки: 1 ст. л. оливкового масла (любое растительное, можно даже тыквенное), 1 ст. л. бальзамического уксуса (или яблочного, или лимонного сока)

Тыкву нарежьте брусочками и запекайте до готовности. На тарелку выложите зелень, сверху разложите тыкву и нарезанные помидоры, покрошите салатный сыр и полейте предварительно смешанной заправкой.

Можно живописно разбросать по тарелке зерна граната или ягоды красной смородины. Тут можно дать волю фантазии и сделать очень красивое блюдо!

Пицца из тыквы



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видеоинструкцию

Ингредиенты:

- 4 основы для пиццы, отрезанные от баттерната или Длиной из Неаполя (круглые цельные лепешки)
- 1 крупный помидор

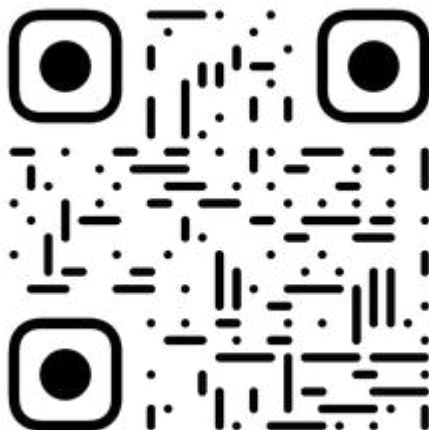
- 100–200 г твердого сыра или моцареллы
- 100–200 г колбасы, салями, вареной курицы (что любите)
- соль, перец, приправа для пиццы, сушеный базилик – по вкусу

вкусу

Тыквенные «лепешки» запеките до полуготовности. Разложите на них салями, помидор, посыпьте приправами и тертым сыром. Доведите «пиццу» в духовке до готовности. Можно использовать только тыквенные «лепешки» и салатный сыр.

Это очень простое и вкусное блюдо, и, конечно, в нем гораздо меньше калорий, чем в настоящей пицце.

Цукаты из тыквы



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видеоинструкцию

Ингредиенты:

- 3 кг очищенной и нарезанной кубиками тыквы
- 100–150 г сахара или меда (патоки, кленового сиропа и т. д.)
- 1–2 ч. л. лимонной кислоты (можно заменить лимонным соком, фруктовым уксусом, соком кислых фруктов, типа алычи или красной смородины)

Этот способ сохранить и съесть тыкву произвел фурор на моем канале. Для этих цукатов годится любая тыква, даже кормовая. Кроме того, вы можете использовать кабачки! Да-да, переросшие «поросята» с задубевшей корой прекрасно подойдут для этого десерта длительного хранения.

Варить ничего не нужно! Сначала тыкву сложите в пакет и отправьте на ночь на мороз: в морозилку или на улицу, если есть такая возможность. Через сутки тыкву можно использовать дальше. Но если вдруг вам стало некогда ею заниматься, то замороженная тыква может лежать в морозилке год.

Затем тыкву положите в большую кастрюлю, тазик, чашку, засыпьте сахаром, добавьте корицу, ваниль, кислоту. Подождите, пока тыква полностью не растает. Потом все перемешайте. Поставьте тыкву в прохладное место или в холодильник, накройте полотенцем или крышкой. Тыква даст сок, который смешается с добавками. Ваша задача – периодически перемешивать кусочки, чтобы они полностью пропитались получившимся сиропом. В таком виде тыкву можно держать от суток до недели (это тоже зависит от вашей загруженности). Затем слейте сироп (можно выпить, разбавив водой), а кусочки разложите сушиться в сушилке для овощей и сушите при 40–60 °C до тех пор, пока кусочки не перестанут хрустеть и приобретут консистенцию цукатов. Обычно это занимает целый день.

Когда цукаты высохнут, переложите их в таз, посыпьте сахарной пудрой с добавлением крахмала, встряхните несколько раз. Кусочки тыквы покроются пудрой, которая не даст им склеиваться в будущем.

Хранить такую тыкву можно 3 года в герметичном контейнере или в стеклянной банке. Если использовать специальные пакеты и вакууматор, то срок хранения будет еще больше.

Обязательно попробуйте этот рецепт с кабачками! Никто никогда не догадается, из чего сделаны ваши цукаты.

Запеченная фаршированная тыква Моранга

Ингредиенты:

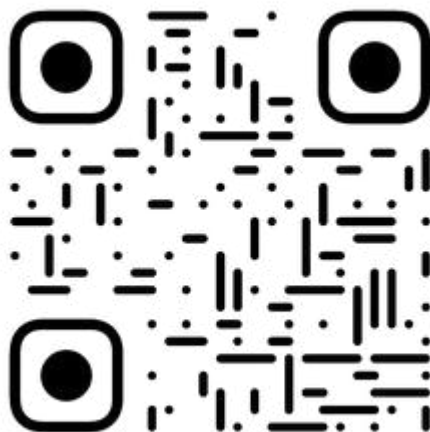
- 1 порционная тыква Моранга или любая другая не очень сладкая и с толстой мякотью
- 200 г мясного фарша
- 200 г вареного риса
- 200 г разных овощей (морковь, лук, перец, помидоры и т. д.)
- соль, перец, приправы, зелень – по вкусу

Отрежьте от тыквы «крышку» и вычистите семена. Овощи мелко нарежьте, натрите на терке и смешайте с мясом и рисом. Этой начинкой нафаршируйте тыкву. Запекайте тыкву при 180 °C около 2–3 часов. Для подачи тыкву разрежьте на доли вместе с начинкой как арбуз и украсьте помидорками черри и зеленью

петрушки.

Это блюдо подходит для праздничного стола для большой семьи.

Суп-пюре из тыквы



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видеоинструкцию

Ингредиенты:

- 200 г очищенной тыквы сортотипов Баттернат или Учики

Кури

- 1 луковица
- 1 средний помидор
- несколько кусочков корня сельдерея, пастернака, лука-порей
- 30–50 г мягкого сыра или сливок
- 1 ст. л. тыквенных семечек
- 1 ч. л. бальзамического соуса
- 2 ст. л. растительного масла
- петрушка для украшения
- соль, перец по – вкусу

Мой самый любимый рецепт тыквенного супа-пюре! Готовить его очень просто, но самое важное – все компоненты супа можно с осени заморозить порционно в пакетах. Затем можно просто все высыпать в кастрюлю, потушить, сделать пюре, разбавить кипятком и готово!

Если же вы хотите совсем свежий суп, то сначала в кастрюлю с толстым дном налейте немного растительного масла и обжарьте

на нем лук до золотистого цвета. Затем положите тыкву и корнеплоды. Когда они станут мягкими, положите нарезанные и очищенные от кожицы томаты (очень важно убрать кожицу!). Когда все овощи будут готовы, с помощью блендера сделайте из них пюре. Затем добавьте кипятка и сделайте суп нужной вам консистенции.

При подаче в центр тарелки можно положить сыр, зелень и обжаренные тыквенные семечки, капнуть оливкового масла, бальзамического соуса или сливок. А можно обойтись только супом. Уверю вас, он вполне самостоятелен!

Запеченная кусочками тыква с прованскими травами

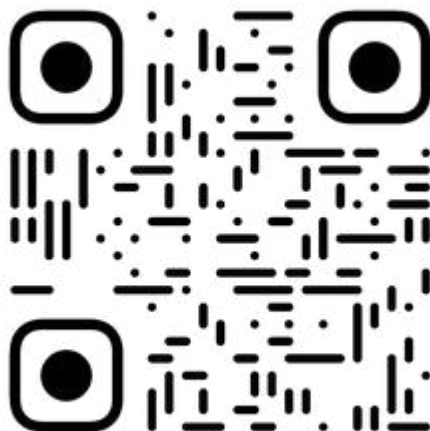
Ингредиенты:

- любое количество тыквы
- сушеный розмарин, базилик, тимьян, майоран, орегано или смесь «прованские травы»
- соль по вкусу
- молотый черный перец по вкусу
- оливковое масло

Мой самый любимый вариант приготовления тыквы на скорую руку. Крупные куски тыквы типа Баттернат, Морская из Киоджи, Хаббард, Кабocha (и т. д.) кладете на противень, поливаете маслом, посыпаете солью и приправами. Встряхиваете несколько раз, чтобы кусочки равномерно покрылись маслом, и запекаете при 180–200 °С до готовности. Тыкву в таком виде можно есть как самостоятельное блюдо или как гарнир. Можно использовать для салата.

Сам по себе рецепт очень простой, но я придумала как его сделать еще проще! Кусочки тыквы с маслом и приправами можно замораживать. Потом просто класть на противень и запекать. А можно запекать, а потом замораживать! По своему опыту знаю, что чем более приготовленная заготовка отправляется в морозилку, тем быстрее она съедается.

Маринованная тыква



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видеоинструкцию

Ингредиенты:

- 1.5–2 кг тыквы
- 1–1.5 л воды
- 800 г сахара
- 50 г лимонной кислоты (любой кислоты или сока кислых фруктов или ягод)
- душистый перец, гвоздика, палочка корицы, звездочка аниса (пропорции и набор специй – по вкусу)

Это классический рецепт приготовления тыквы в Прибалтике и в Беларуси. Годаются любые сорта тыквы, даже кормовые, но учтите, что вкус и консистенция, а, главное, цвет, будут отличаться. Однажды я смешала несколько сортов разных видов тыквы и меня спросили: «Вот это кусочки тыквы, а вот это что?» Но там все было тыквой!

Очищенную тыкву порежьте кубиками 2×2 см. В кастрюле приготовьте маринад из остальных компонентов, вскипятите. Положите в маринад тыкву и немного прогрейте ее. Сколько это займет времени – зависит от типа тыквы. Если это будет обычная твердокорая тыква или кабачок, то варить можно и 10–15 минут, а если это будет что-то типа Учики Кури, то буквально минутку, потому что при варке вся мякоть развалится в кашу. В этом рецепте тыкву лучше не доваривать! Она потом и так дойдет в банке до нужного состояния.

Готовую тыкву разложите по банкам, залейте маринадом и закройте крышками. Хранить ее лучше в холодильнике и не более

полугода. Со временем тыква становится очень мягкой и невкусной.

Тыква в беконе



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видеоинструкцию

Ингредиенты:

- 500 г тыквы для запекания
- 100–200 г нарезанного тонкими полосками бекона
- 1 ст. л. семечек тыквы

Тыква в беконе – это очень вкусная закуска для мужа. Кусочки тыквы длиной около 10 см и толщиной 1.5–2 см обматываете беконом, посыпаете семечками и запекаете в духовке до готовности тыквы. Вкусно как в горячем, так и в холодном виде!

Жареная тыква

Ингредиенты:

- 300 г тыквы, нарезанной кубиками или брусочками
- 1 луковица
- 2–3 ст. л. растительного масла
- специи – по вкусу

Это так же просто, как и жаренная картошка! И готовится точно также. Очищаете тыкву, нарежете как вам нравится, обжариваете на масле с добавлением лука (или без него).

Перчите, солите. По сравнению с картошкой, в тыкве в десятки раз больше витамина А и меньше калорий.

Тыква по-азиатски с чечевицей и свиной

Ингредиенты:

- 200–300 г очищенной тыквы
- 200 г отваренной обычной чечевицы
- 100–200 г свиного филе
- 1 луковица
- 2 ст. л. растительного масла или свиного жира
- маленький стручок свежего перца чили
- смесь приправ для блюд в азиатском стиле, это может быть

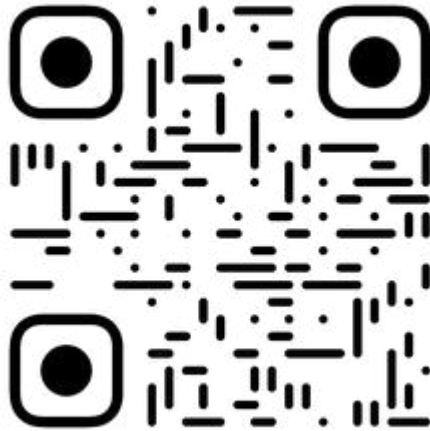
карри, острое карри и т. д.

Этот рецепт я придумала сама, но не удивлюсь, если что-то похожее уже существует. Чечевицу замочите на ночь, а потом отварите. Ее можно хранить в таком виде пару дней в холодильнике, а можно полгода в морозилке.

Тыкву нарежьте небольшими кубиками. Такие кубики тоже можно заморозить заранее и использовать по мере необходимости.

Лук порежьте и обжарьте на масле до золотистого цвета, добавьте к луку кусочки свинины, обжарьте. Затем добавьте тыкву и доведите мясо и тыкву до готовности. После этого добавьте чечевицу, приправы и перемешайте. Если блюдо будет получаться сухим, то добавьте кипятка. Закройте крышкой и потомите продукты еще несколько минут, чтобы все вкусы и запахи перемешались, но не превращайте все в кашу: компоненты должны быть различимы! Я использую для этого рецепта приправы, привезенные со Шри-Ланки. Они довольно острые и ароматные, с копченым острым перцем. Поэтому блюдо невероятно вкусно пахнет, оно очень сытное и вкусное. Мой муж его обожает, хотя из всех компонентов он обычно «уважает» только свинину.

Сок-пюре из тыквы



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видеоинструкцию

Ингредиенты:

- 1 кг очищенной тыквы
- 2–3 л воды
- 2–4 ст. л. сахара
- 1 ч. л. лимонной кислоты

Этот рецепт передала мне мама. Она готовит такой сок из самых обычных кормовых твердокорых тыкв, но из более «благородных» видов сок получается вкуснее.

Тыкву очищаем от коры (даже мускатную или крупноплодную), потому что в соке будут очень некрасиво смотреться кусочки и крупинки другого цвета. Куски тыквы (резать аккуратно не нужно, потом из них будем делать пюре) складываем в большую кастрюлю, заливаем водой до верха кусочков и варим до готовности тыквы.

Когда тыква станет мягкой, блендером превращаем ее в пюре прямо в отваре. Если вам такой вариант будет неудобен, то сначала слейте отвар в другую емкость, сделайте из тыквы пюре и залейте в нее обратно отвар.

В уже почти готовый сок-пюре добавляете кипятка столько, сколько нужно. Я люблю сок средней густоты, не водянистый и не такой густой, чтобы ложкой есть.

Сюда же добавляем по вкусу сахар и лимонную кислоту или лимонный сок.

Кипятим сок минуты 3 и разливаем по чистым банкам или бутылкам, сразу закрываем металлическими крышками,

переворачиваем, укутываем и оставляем до полного остывания.

Готовый сок можно хранить при комнатной температуре в темном месте.

Тыквенный брауни

Ингредиенты:

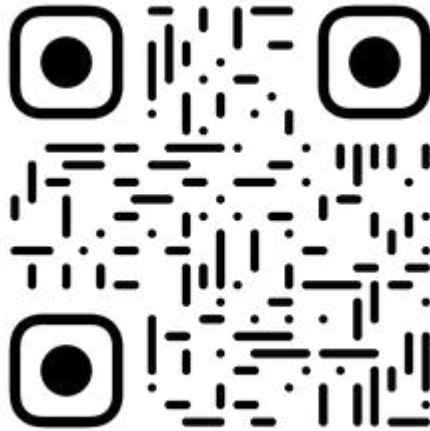
- 1.5 ст. муки
- 1 ст. пюре из тыквы (можно замороженное)
- 1 ст. сахара
- 100 г масла сливочного
- 2 яйца
- 10 г разрыхлителя
- 1 ч. л. корицы молотой или приправы для тыквенного пирога, или для имбирного печенья
- щепотка соли

Этот пирог называется «брауни» из-за плотной сочной текстуры, как у оригинала из шоколада.

Яйца взбиваем с сахаром, добавляем к ним растопленное сливочное масло и пюре тыквы, тщательно перемешиваем и добавляем все сухие компоненты. Муку предварительно можно просеять. Выпекаем пирог около 30 минут при 180 °С.

Как и настоящий брауни, тыквенный не нуждается в креме и украшениях, но при желании можно использовать заварной крем или взбитые сливки – они лучше всего подойдут по вкусу.

Вафли с тыквой



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видеоинструкцию

Ингредиенты:

- 2 яйца
- 1 ст. тыквенного пюре
- 1 ст. муки
- 2 ст. л. меда (можно заменить сахаром)
- 3 ст. л. растительного масла для смазки
- 2 ст. л. лимонного сока
- 1 ч. л. соды

Яйца взбиваем с медом, добавляем лимонный сок, пюре тыквы и тщательно перемешиваем. Добавляем муку и соду. Выпекаем вафли в вафельнице. Они получаются яркого-желтого цвета, который очень поднимает настроение с утра!

Сырники с тыквой в мультиварке

Ингредиенты:

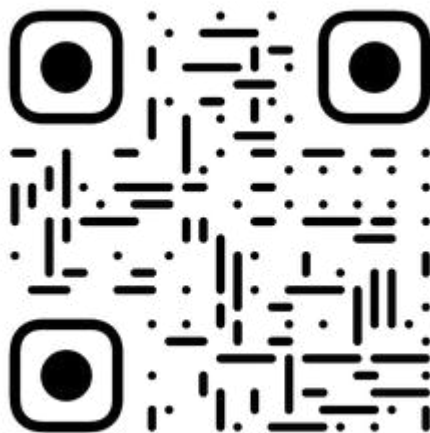
- 400 г творога
- 2 яйца
- 3–4 ст. л. тыквенного пюре
- 3–4 ст. л. муки
- 2–3 ст. л. сахара
- щепотка соли

Очень вкусные и полезные сырники для детей, которые еще не имеют предубеждений насчет тыквы. Яйца взбейте с сахаром и солью, добавьте творог, пюре тыквы, хорошо перемешайте,

добавьте муку. Тесто должно быть довольно густым, с трудом отделяться от ложки. Если тесто слишком жидкое, то добавьте еще муки. В специальные силиконовые формочки положите тесто до их краев. Во время готовки сырники только слегка увеличиваются в размерах. В мультиварке готовьте в режиме «на пару» с использованием металлической подставки-решетки.

Готовые сырники выньте из формочек и украсьте по своему вкусу. Их можно полить медом и припудрить корицей.

Варенье из тыквы, яблок и изюма



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видеоинструкцию

Ингредиенты:

- 1 кг тыквы
- 100–200 г изюма
- 0.5–1 кг яблок
- 1–1.5 кг сахара

С давних времен я люблю необычные рецепты варенья, обычно из многих компонентов, например, из ревеня, абрикосов и клубники, а в этом рецепте – из яблок, тыквы и изюма.

Изюм нужно предварительно замочить и промыть. Тыкву очистить и порезать маленькими кубиками, то же самое сделать с яблоками. Кстати, годятся и самые кислые яблоки!

Все компоненты сложить в таз для варенья или в большую кастрюлю и варить до готовности тыквы, постоянно перемешивая.

Готовое варенье разложить по банкам, закрыть крышками и

перевернуть. Хранить при комнатной температуре.

Это варенье получается очень густым, т. к. яблоки и тыква содержат много пектина, поэтому оно подходит для начинки пирогов как повидло.

Десерт из тыквы и яблок

Ингредиенты:

- 150 г очищенной и нарезанной тыквы (свежей или замороженной, можно использовать готовое пюре – тогда тыкву не нужно запекать)
- 150 г очищенного и нарезанного яблока или ревеня (свежих или замороженных)
- 150 г нежирного йогурта (лучше греческого)
- 2 ст. л. тыквенных семечек
- 2 ст. л. апельсинового сока
- 1 ч. л. сахарной пудры (можно заменить сахаром)
- щепотка молотой корицы

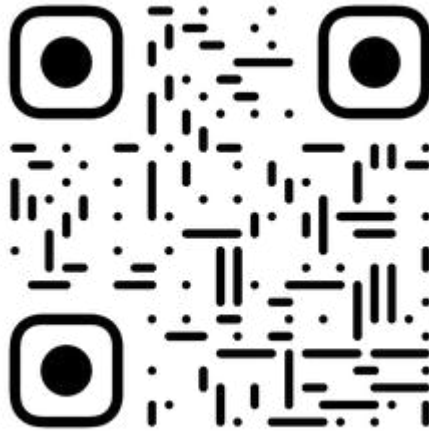
Запеките тыкву, яблоки или ревень, или то и другое, в духовке при 180–200 °С до мягкости. Дайте остыть. Обжарьте тыквенные семечки с сахарной пудрой на сковороде до золотистого оттенка. Оставьте остывать. С помощью блендера или вилки сделайте из запеченных овощей и фруктов пюре. Добавьте апельсиновый сок и корицу, по вкусу можно добавить сахар или мед.

Теперь в широкие красивые стаканы или креманки выкладывайте йогурт и пюре слоями. Можно прослаивать толчеными орехами, крошкой черного хлеба, поджаренной с маслом и сахаром сухой крупной овсянкой. Последним слоем должен быть йогурт, который нужно посыпать корицей и тыквенными семечками.

Если нет яблок и ревеня, то используйте любые замороженные ягоды или свежие фрукты с кислинкой. Можно использовать сухофрукты и изюм.

Мы с дочкой очень любим этот десерт, т. к. его просто и быстро готовить, а еще он низкокалорийный!

Кабачковые «спагетти»



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видеоинструкцию

Ингредиенты:

- 1 кабачок-спагетти
- 300 г мясного фарша
- 50–100 г твердого сыра
- 2 средних помидора или 3–4 ст. л. томатной пасты
- 1 головка репчатого лука
- 1–2 ст. л. оливкового масла (или любого растительного)
- любые любимые специи, зелень – по вкусу

Кабачок-спагетти помойте и разрежьте вдоль на 2 половинки, вычистите семена. Смажьте внутреннюю часть половинки кабачка маслом и уложите половинки кожицей вверх на противень. Запекайте до тех пор, пока мякоть не станет мягкой, а ее волокна не начнут легко разделяться вилкой.

Пока кабачок запекается, приготовьте начинку. Слегка обжарьте на масле порезанный лук и помидоры, добавьте фарш, приправы. Потушите мясо до полуготовности.

В готовых половинках кабачка вилкой разомните мякоть, отделите ее от кожицы. Сверху положите фарш с соусом, посыпьте тертым сыром и поставьте запекать в духовку. Все ингредиенты уже почти полностью готовы, поэтому запекайте до образования корочки на сыре. Подавайте по половинке кабачка на персону.

Это блюдо очень нравится моему мужу. Оно сытное, но не очень калорийное.

«Гамбургеры» из патиссонов

Ингредиенты:

- 4 средних молодых патиссона
- 1–2 ст. л. оливкового масла (или любого растительного)
- 300 г мясного фарша
- 50–100 г твердого сыра
- 2–3 средних помидора
- 1 головка репчатого лука
- любые любимые специи, зелень – по вкусу

Принцип приготовления почти такой же, как у спагетти из кабачков, только помидоры и сыр нужно порезать пластинками.

Патиссоны разрежьте вдоль пополам по выступающему краю. Удалите семена и нафаршируйте плоды сырым или обжаренным фаршем. На фарш положите кружочки помидоров и пластинки сыра, закройте второй половинкой патиссона, смажьте «крышку» маслом и поставьте запекаться до готовности патиссона.

Я назвала это «гамбургером», потому что такая подача на него очень похожа (а калорий гораздо меньше).

Кабачковое рагу из детства

Ингредиенты:

- 1 средний зрелый кабачок
- 1 средняя морковь
- 2–3 помидора (можно замороженные)
- 1 средняя луковица
- 2–3 ст. л. растительного масла
- 1 ст. л. сливочного масла – по вкусу
- соль, перец

Очищенный от семян и кожуры кабачок порежьте кубиками 1 × 1 см и положите в большую сковороду с разогретым маслом (все овощи будем добавлять и обжаривать постепенно). Морковь потрите на мелкой терке и добавьте к кабачку. Затем порежьте и добавьте лук. Не забывайте перемешивать овощи на сковороде, чтобы они не пригорели! В последнюю очередь добавьте помидор, уже почти в конце приготовления. Тогда же можно добавить немного сливочного масла. После этого закройте сковороду крышкой и потушите овощи минут пять.

Этот рецепт бывает в разных вариантах. Можно добавить толченый чеснок, можно половину кабачка заменить картошкой. Все это очень вкусно и позволит вам продержаться только на одних перезревших кабачках целую неделю.

Американский тыквенный пирог

Ингредиенты для теста:

- 320 г муки
- 120 мл ледяной воды
- 90 г масла сливочного
- 130 г маргарина (можно заменить маслом)
- 1 ч. л. соли

Ингредиенты для начинки:

- 3 яйца
- 60 мл молока
- 450 г тыквенного пюре (чем более густое, тем лучше, идеально подойдет пюре от Морской из Киоджа или Учики Кури)
- 240 мл сливок 30%
- 250 г сахара (можно коричневого)
- 1 ст. л. крахмала (можно кукурузного)
- ½ ч. л. соли
- приправа для тыквенного пирога (½ ч. л. молотой корицы, ½ ч. л. молотого сухого имбиря, ¼ ч. л. молотого мускатного ореха, ⅛ ч. л. молотой гвоздики, ⅛ ч. л. молотого черного перца)

Классический рецепт американского тыквенного пирога, который готовят в США на Хэллоуин, День Благодарения и Рождество.

Смешайте муку и соль вместе в большой миске. Добавьте сливочное масло и маргарин. Используя 2 вилки, разминайте масло и муку вместе, пока масса не станет напоминать овсянку. Не нужно стараться превратить масло и муку в однородную массу.

В эту массу начинайте добавлять по столовой ложке ледяной воды, каждый раз все перемешивая. Прекратите добавлять воду, когда тесто начнет образовывать большие комки. Воды может уйти меньше. После этого выложите массу на доску и руками замесите крутое тесто. Можно добавлять муку, чтобы тесто не прилипало к рукам и доске. Сформируйте из теста шар, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник минимум на 2 часа (максимум на 5 дней). Тесто можно замораживать.

Для начинки взбейте пюре из тыквы, 3 яиц и сахара. Добавьте крахмал, соль, корицу, имбирь, мускатный орех, гвоздику, перец, густые сливки и молоко. Тщательно перемешайте.

Для приготовления пирога тесто нужно раскатать в тонкий пласт и выложить его в круглую форму на бумагу для выпечки. Края теста должны немного выступать над краями формы, формируя бортики. Если хотите украсить пирог дополнительным декором из теста в виде решетки или листьев клена, то заранее

разделите тесто на 2 части.

Сверху на тесто положите еще 1 лист бумаги для выпечки и насыпьте слой сухой фасоли. Выпекайте 10 минут при 180 °С. Затем уберите фасоль и бумагу и выпекайте еще 8–9 минут, пока основа слегка не зарумянится.

Выливайте начинку для тыквенного пирога на еще теплую основу. Форму нужно заполнить на $\frac{3}{4}$ ее высоты. Выпекайте пирог, пока центр почти не застынет, около 55–60 минут. Если центральная часть начинки будет еще шататься – это нормально. После 25 минут выпекания обязательно накройте края теста по ободку формы алюминиевой фольгой, чтобы они не подгорели. Готовность проверяйте начиная с 50-й минуты выпекания.

Когда пирог будет готов, достаньте его из духовки и поставьте вместе с формой для остывания. На полное остывание уйдет около 3 часов.

Американцы подают пирог вместе с формой, поэтому обычно она красивая, керамическая, в виде тарелки.

Пирог можно подавать со взбитыми сливками.

Это самый сложный рецепт приготовления тыквы в моей книге, но я уверена, что осенью во время серых дождливых холодных выходных его можно с удовольствием приготовить и с еще большим удовольствием съесть всей семьей!

Какой сорт тыквы выбрать

Выбор сортов тыквы зависит от нескольких параметров, но главный из них все-таки не ваши вкусовые предпочтения, а срок созревания плодов.

Если вы живете в регионе с коротким летом и очень ранними осенними заморозками, то, как бы рано вы ни начали выращивать рассаду, урожая позднеспелых сортов вы не получите, потому что в конце августа все листья на растении замерзнут и период его вегетации (а значит, роста плодов) закончится. В таких регионах можно с успехом выращивать только сорта *Т. твердокорой* (обычно срок созревания до 95 дней) или современные скороспелые гибриды *Т. крупноплодной* с порционными плодами, особенно сортотипа Учики Кури (85–90 дней). Выращивая их через рассаду, вы гарантировано будете с хорошим урожаем.

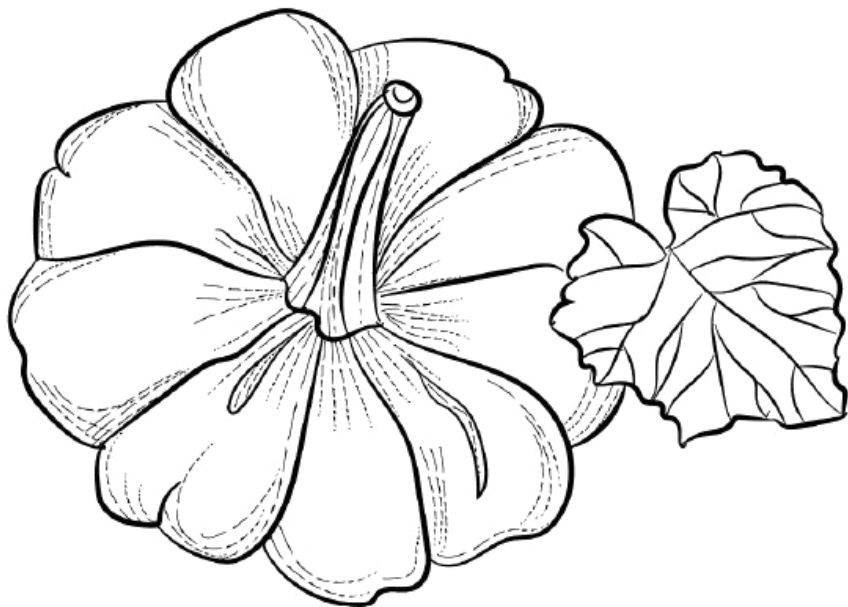
Сорта с мелкими плодами всегда созревают раньше, чем с крупными, и количественно их всегда больше.

Если заморозки в вашем регионе случаются в конце сентября – начале октября, то вам под силу вырастить через рассаду даже фицефалию (120–140 дней) и лагенарию (200–210 дней) в открытом грунте, не говоря уже о сортах *Т. мускатной* (100–120 дней, есть более скороспелые гибриды со сроком созревания в 90 дней).

Самые скороспелые сорта у кабачков. Ультраранние сорта по описанию семеноводов начинают давать первые зеленцы уже через месяц от посева. Но учитывайте, что это в идеальных условиях на семеноводческих станциях, где совсем другой уход и условия выращивания. Я всегда прибавляю дней 10 для любых культур. Поэтому более реальные сроки появления кабачков – 40–50 дней.

У ранних патиссонов срок созревания чуть больше 50–60 дней.

Для вашего удобства я распределила сорта тыквы, описанные в книге, по категориям, основываясь на своем опыте и на своих, конечно, вкусовых предпочтениях.



По размерам

Мелкие (до 1 кг)

Джек, будь маленьким (*Jack be Little*)

Сахарок (*Small Sugar*)

Улыбка

Средние (1—5 кг)

Абрикосовая

Амазонка

Баттеркап

Баттернат

Гляйсдорфер Елкербис

Голосемянка

Грибовская кустовая 189

Даная

Кабоча

Лирика

Миранда

Мозолеевская 49

Моранга

Морская из Киоджи

Ольга

Спагетти

Тромбон
Турецкая чалма
Учики Кури

Крупные (5—20 кг)

Витаминная
Голубой Хаббард
Длинная из Неаполя
Зеленый Хаббард
Красная из Этампа
Мускатная из Прованса
Паршивая из Эйзина
Розовый банан

Очень крупные (20—200 кг)

Атлантический гигант
Большой Макс
Стофунтовая

Для масла из семечек

Абрикосовая
Гляйсдорфер Елкербис
Голосемянка
Даная
Лирика
Миранда
Ольга

Для сока

Для отжатого сока

Атлантический гигант
Большой Макс
Грибовская кустовая 189
Длинная из Неаполя
Красная из Этампа
Мозолеевская 49
Моранга
Мускатная из Прованса
Паршивая из Эйзина
Розовый банан
Стофунтовая

Для сока-пюре

Амазонка

Атлантический гигант

Баттернат

Большой Макс

Витаминная

Голубой Хаббард

Длинная из Неаполя

Зеленый Хаббард

Красная из Этампа

Моранга

Морская из Киоджи

Мускатная из Прованса

Паршивая из Эйзина

Розовый банан

Сахарок (*Small Sugar*)

Стофунтовая

Тромбон

Улыбка

Учики Кури

Для супа

Баттеркап

Баттернат

Длинная из Неаполя

Кабоча

Красная из Этампа

Морская из Киоджи

Паршивая из Эйзина

Учики Кури

Для запекания

Баттеркап

Баттернат

Витаминная

Джек, будь маленьким
(*Jack be Little*)

Длинная из Неаполя

Кабоча

Красная из Этампа

Моранга

Морская из Киоджи

Паршивая из Эйзина
Розовый банан
Спагетти
Тромбон
Улыбка
Учики Кури

Для выпечки

Амазонка
Атлантический гигант
Баттеркап
Баттернат
Большой Макс
Витаминная
Голубой Хаббард
Длинная из Неаполя
Зеленый Хаббард
Красная из Этампа
Моранга
Морская из Киоджи
Паршивая из Эйзина
Розовый банан
Сахарок (*Small Sugar*)
Стофунтовая
Тромбон
Улыбка
Учики Кури

Для маринования

Амазонка
Атлантический гигант
Большой Макс
Голубой Хаббард
Грибовская кустовая 189
Длинная из Неаполя
Зеленый Хаббард
Красная из Этампа
Мозолеевская 49
Моранга
Мускатная из Прованса
Паршивая из Эйзина
Розовый банан

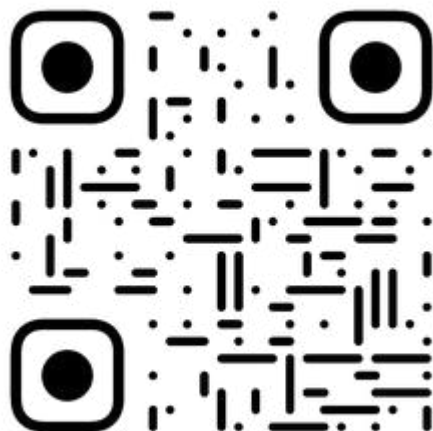
Стофунтовая
Туецкая чалма

Для цукатов

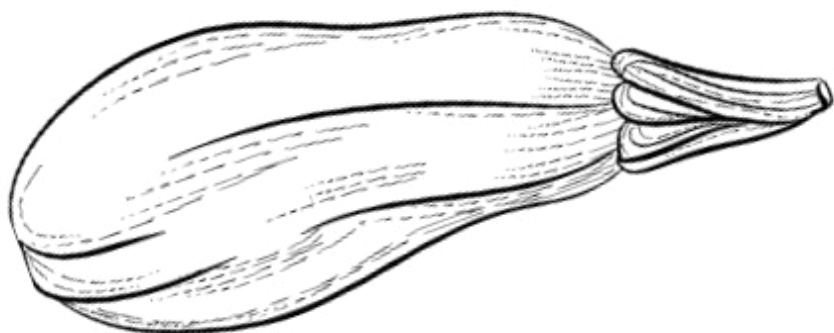
Атлантический гигант
Баттернат
Большой Макс
Витаминная
Голубой Хаббард
Грибовская кустовая 189
Длинная из Неаполя
Зеленый Хаббард
Красная из Этампа
Мозолеевская 49
Моранга
Мускатная из Прованса
Паршивая из Эйзина
Розовый банан
Стофунтовая

Для длительного хранения

Амазонка
Баттеркап
Баттернат
Витаминная
Голубой Хаббард
Джек, будь маленьким (*Jack be Little*)
Длинная из Неаполя
Зеленый Хаббард
Кабоча
Морская из Киоджи
Мускатная из Прованса
Розовый банан
Спагетти
Туецкая чалма
Учики Кури



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видео о дегустации разных сортов тыквы



Глава 4. Виды и «исторические» сорта тыквы

Мне, как человеку, увлеченному историей огорода и сада, интересны в первую очередь «исторические» сорта. Так я называю сорта, которые дошли до нас через время или имеют какую-нибудь интересную историю происхождения, или отличаются своей оригинальностью от других сортов.

Современные гибриды-однодневки, может, и дают богатый урожай, устойчивые и красивые, но в перспективе исторической ценности для человечества не имеют. Я даже для себя их семена не могу сохранить, что уж о внуках говорить? Вся история тыквы не была бы возможна, будь у индейцев только гибридные сорта.

Поэтому в этой книге я буду описывать самые интересные, на мой взгляд, сорта, особенно те, которые мне посчастливилось вырастить на моем огороде, и изредка сорта, которые заслуживают моего внимания в будущем за свои особые заслуги.

Итак, давайте погрузимся в разнообразный мир тыквы, прародительницами которого являются «три сестры»: твердокорая, крупноплодная и мускатная тыквы.

Сорт – группа культурных растений, которые в результате селекции обладают определенным набором характеристик (полезных или декоративных), который отличает эту группу растений от других растений того же вида. Каждый сорт растений обладает уникальным наименованием. В качестве международного обозначения категории сорта используется термин «культивар» (англ. cultivar, от cultivated variety – «культурная разновидность», т. е. выведенная, а не дикорастущая разновидность).

Слово заимствовано из французского языка (фр. sorte), в который, в свою очередь, попало из латинского (лат. sors – «разновидность», «вид»).

Многие растения имеют огромное количество сортов: так, число известных сортов роз превышает 20 000, ирисов – 40 000, финиковой пальмы – 5 000.

Тыква твердокорая или обыкновенная

Тыква *твердокорая* или *обыкновенная* (*Cucurbita pepo*) – самый распространенный вид тыквы в мире, культивируемый человеком около 10 000 лет. Поэтому чаще всего ее называют «обыкновенной», но это название не отражает ее главный ботанический признак – твердокорость! При созревании кора у этого вида тыквы становится дубовой – хоть топором руби!

У *Т. твердокорой* существуют стойкие подвиды и сотни сортов с плодами от десятков граммов до десятков килограммов! Окраска плодов от белой до почти черной, зеленая, кремовая, оранжевая, пятнистая и полосатая. Поверхность коры может быть идеально гладкой, морщинистой, со складками и бородавками. Кабачки, цуккини, кокозели, патиссоны, акорны и классические в нашем представлении тыквы – все это сорта этого вида тыквы. Из-за этого разнообразия возникла настоящая путаница в систематике не только в головах огородников, но и у ботаников.

Так как этот вид тыквы – ценный овощ, известный человечеству тысячи лет, ученые давно пытаются навести порядок в его классификации. Гораздо больше мы стали понимать о происхождении, распространении и генеалогии тыквы с появлением генетического анализа. Если в 1986 году ученый Перис выделял подвиды *Т. твердокорой* исключительно по внешнему виду и их насчитывалось 9 штук, то после генетического исследования в 2003 году он же выделяет только 3 подвида:

Т. Твердокорая, подвид *техасская* (*C. pepo* subsp. *texana*) – это акорны, крукнеки («кривошейки»), желтые цуккини (по-английски этот тип кабачков называют «стрейтнек» или «прямошейки»), патиссоны и декоративная грушевидная зеленая тыква с желтой шейей (некоторые выделяют ее в отдельный вид *C. ovifera*), а также дикая техасская тыква (раньше выделялась в отдельный вид *C. texana*).

Еще до начала генетических исследований техасскую тыкву считали диким предком *Т. твердокорой*, т. к. у нее встречались не горькие плоды, и такие растения могли использовать древние люди для отбора. Исследования генетики в последние годы это подтвердили. Действительно, эта тыква с мелкими плодами, похожими на гусиные яйца, с очень твердой корой, дала начало огромному разнообразию видов *Т. твердокорой*. В наши дни в диком виде она встречается только в Техасе, где растет по песчаным поймам рек (теперь понятна любовь этого вида тыквы к теплу, солнцу и супесчаным почвам!).

Но точку ставить в этих исследованиях пока рано. Теперь ученые предполагают, что раньше вид имел более широкий ареал, который сократился из-за изменений климата, и что *T. твердокорая* была одомашнена дважды в разных географических точках: в Мексике и на юго-востоке США. На это указывают археологические и лингвистические данные.

***T. Твердокорая, подвид твердокорая* (*C. pepo* subsp. *pepo*)** – это зеленые цуккини, стандартные оранжевые тыквы, кокозели, кабачки и все остальные тыквы других цветов. Судя по генетическим анализам, эта группа дальше всех ушла от дикого предка.

***T. Твердокорая, подвид братская* (*C. pepo* subsp. *fraterna*)** – дикий подвид *T. твердокорой*, который раньше носил собственное название вида *C. fraterna* или *T. братская*. Бейли, который первым описал этот вид в 1943 году и дал ему название, считал его братом (*frater* – «брат» на латыни) техасской тыквы, отсюда и название. Долгое время на основе морфологии и географии, биохимии и исторических сведений, эту тыкву считали прародителем *T. твердокорой*. Ученые убедительно доказывали это, основываясь хотя бы на том факте, что именно эту тыкву можно встретить в Мексике в диком виде (техасская тыква там не растет), ведь именно в Мексике обнаружены самые старые археологические находки *T. твердокорой*, и именно в Мексике до сих пор выращивают ее примитивные формы. Но генетический анализ показал, что это только подвид *T. твердокорой*, который никогда не был одомашнен! В природе братская тыква произрастает на сухих возвышенностях среди кустарников.

Я не стала подробно описывать какие интересные родственные связи обнаружились в результате генетических исследований у представителей *T. твердокорой* внутри подвидов. Поверьте мне, есть над чем поразмышлять! Вот смотришь на плоды зеленого цуккини и оранжевой круглой тыквы и понимаешь, что они генетически довольно разные, но когда смотришь на зеленый кабачок и зеленый кабачок, но с полосками (кокозель), то не думаешь, что генетически они отличаются также как первая пара. Хотя, для большого числа читателей это все не так важно. Главное – лучшие сорта, которые они могут протестировать на своем огороде.

На момент написания книги в Российском Государственном Реестре Селекционных Достижений находится не так много сортов *T. твердокорой*: собственно тыквы – всего 25 сортов, патиссона – 44 сорта и более 100 сортов и гибридов кабачка. Но как же много их продается незарегистрированными под разными названиями! Одному и тому же сорту тыквы разные продавцы не

без помощи маркетологов дают разные названия, усиливая и без того неслабую путаницу. Поэтому в этой книге я старалась использовать оригинальные названия сортов, которые указаны в литературных источниках, в Госреестре, в научных статьях. По этим данным вы всегда сможете «вычислить» сортотип тыквы, который изображен на пакетике с семенами, какое бы «продающее» название ему не придумали.

Сортотип – объединенные в группу для удобства изучения и инвентаризации близкородственные сорта растений, имеющих сходные признаки. Так все сорта антоновки – курская, стаканчиковая, простая и пр. – составляют единый сортотип «Антоновка».

Мозолеевская 49, Миндальная 35, Алтайская 47, Грибовская кустовая 189
--

Регион происхождения: СССР

Размер плодов: 2–5 кг

Срок созревания: 86–120 дней

Мозолеевская 49, Миндальная 35, Алтайская 47, Грибовская кустовая 189 – результат работы советских селекционеров. Три из них, кроме Грибовской кустовой 189, описаны в каждой советской книге про огород, где упоминалось выращивание тыквы вплоть до начала 1990-х и развала Советского Союза. Из чего я могу сделать смелый вывод о том, что сорта были широко распространены в огородах Союза и выращивались и в Ленинградской, и в Иркутской областях, а не только в Краснодарском крае, Таджикской, Туркменской, Узбекской ССР, где климат позволял это делать.

Советские ученые всего 4 сорта вывели? Нет, конечно. Во-первых, это только сорта Т. твердокорой, про мускатную и крупноплодную я расскажу далее; а, во-вторых, в руководстве по апробации бахчевых культур, вышедшему в 1985 году в Москве, перечислено 11 сортов твердокорой тыквы. Если бы СССР не развалился, то, вероятно, у этих сортов был бы шанс быть описанными в новых книгах. Но история пошла другим путем, и в наши дни только 2 сорта включены в Госреестр.

Мозолеевская 49 внесена в Госреестр в 1943 году. Этот сорт относится к среднеспелым (101–120 дней), с плодами весом 4–5 кг и плетями до 8 м. Незрелые плоды темно-зеленые, зрелые – желтые или желто-оранжевые с рисунком в виде фестончатых разорванных полос коричневой окраски. Мякоть средней толщины, желтая или оранжевая. Имеет столовое назначение.

Грибовская кустовая 189 внесена в Госреестр в 1964 году. Отличается кустовой формой, что очень ценно для маленьких огородов. Сорт раннеспелый (86–98 дней) с плодами весом 2–5 кг. Плоды овальные и цилиндрические со сбегом к плодоножке. Окраска плода при полном созревании светло-оранжевая, с черно-зеленым рисунком в виде пятнистых полос.

Я выращивала эту тыкву на своем огороде. Подтверждаю все параметры, но по вкусу она мне не понравилась, что ожидаемо от твердокорой тыквы.

Миндальная 35 (110–120 дней, 3–5 кг) и **Алтайская 47** (90–100 дней, 4–5 кг) в Госреестре не отмечены. Семена первой можно купить в интернет-магазинах соседних стран, фото соответствует советскому описанию. Семена второй в продаже отсутствуют. Может быть, где-то на Алтае продолжают выращивать этот сорт, даже не подозревая об истории его происхождения и считая его народным, потому что выведен он из местной популяции тыквы сорта Алтайская скороспелая.

Сахарок – тыква для американского пирога

Регион происхождения: США

Размер плодов: 2–3 кг

Срок созревания: 100–105 дней

Другие названия: Small Sugar, Sugar-pumpkin, «New England Pie»

Сахарок – это оранжевая тыква небольшого размера округлой или овальной формы без ярко-выраженных долей. Мякоть оранжевая, семенная камера большая.

Из этого сорта готовят пюре для тыквенного пирога. Современный традиционный американский пирог – это основа из песочного теста в виде чаши, наполненная начинкой. На день Благодарения в США начинку делают из тыквенного пюре с добавлением специального набора специй (в конце книги вы найдете полный рецепт).

Предание гласит, что когда первые переселенцы продержались в Новом Свете год, тогда они приготовили пирог из тыквы и пришли с ним с благодарностью к индейцам, у которых научились выращивать этот овощ. По-видимому, тыква им хорошо помогла с выживанием в новых условиях... В старинном рецепте это была, скорее, запеканка из пюре, которая со временем превратилась в традиционный тыквенный пирог. А для традиционного пирога нужен традиционный сорт тыквы. Таким и является Сахарок. «Сахарок» – это мой первый вольный перевод с английского словосочетания «small sugar». Когда я вырастила эту

тыкву и попробовала ее с остальными сортами в коллекции, тогда я перевела это название как «мало сахара», т. к. тыква показалась мне совершенно не сладкой!

Предполагаю, что подобные тыквы первыми распространились переселенцами по Северной Америке из-за своей большой неприхотливости, урожайности и скороспелости. Вкусовые качества у *T. твердокорой* оставляют желать лучшего, поэтому в будущем сорта хаббарды от *T. мускатной* произвели такой фурор на рынке США в 19 веке.

Феринг Барр в 1865 году в книге «Полевые и огородные овощи Америки...» так описывал эту тыкву: «Этот сорт является самым маленьким из сортов, обычно используемых для полевого выращивания. Тем не менее, он является очень урожайным, редко когда он не приносит много плодов, имеет первоклассное качество и может быть справедливо назван достижением. Что касается пирогов, его не превзойдет никто из семейства; и он лучше подходит для использования на столе, чем многие садовые тыквы. Легкость, с которой он скрещивается или смешивается с другими видами, чрезвычайно затрудняет сохранение сорта в чистоте; тенденция состоит в том, чтобы увеличиваться в размерах, становиться длиннее или толще, покрываться бородавками. Любое такое изменение можно считать сортовым браком».

В книге есть иллюстрация плода этого сорта. Нужно отдать должное семеноводству в США, они сохранили его в неизменном виде до наших дней, несмотря на то что все подвиды и сорта *T. твердокорой* действительно очень легко скрещиваются между собой.

Сорт Сахарок можно использовать для приготовления пюре для пирога, ведь туда нужно добавить сахар и специальный набор специй из корицы, имбиря, гвоздики, мускатного ореха и душистого перца, который так и называется – «Набор специй для тыквенного пирога». С такими специями любое пюре из тыквы становится волшебно вкусным!

Джек, будь маленьким

Регион происхождения: Таиланд

Размер плодов: 0.1–0.2 кг

Срок созревания: 90 дней

Другие названия: Джек би литтл, Jack Be Little

Эта крошечная милая тыква весит всего 100–200 г и вызывает умиление у каждого. Плоды плоско-округлые, ребристые. Кожица ярко-оранжевая. Мякоть оранжевая, очень сладкая. Большинство

людей думаю, что это декоративный сорт тыквы, только для красоты. А Джек би Литтл очень хорош и на столе! Его можно запекать дольками в оливковом масле, а можно фаршировать целиком как сладкими, так и мясными начинками. Выглядит такое блюдо очень красиво!

Возможно, этот сортотип тыквы был выведен в Азии, т. к. его плоды являются дарами духам в Таиланде, где они бывают 5 цветов. Но судя по названию, эта малышка распространилась по миру из США, где она особенно популярна на праздник Хэллоуин в качестве декора.



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видео про сортотип «Джек, будь маленьким»

Спагетти

Регион происхождения: США, Израиль

Размер плодов: 1–2 кг

Срок созревания: 90–95 дней

Другие названия: тыква-спагетти, кабачок-спагетти, Оранджетти, овощные спагетти, Spaghetti Orangetti

Давайте сразу определимся: это тыква или кабачок? На российском рынке семян и даже в Госреестре есть оба варианта, и люди, которые не разбираются во всех этих ботанических тонкостях, искренне считают, что существует тыква-спагетти и кабачок-спагетти. На самом деле это один сортотип *T. твердокорой* с мякотью, которая после термической обработки

можно разделить на отдельные длинные волокна. Сорт у этого сортотипа несколько, продают их под множеством разных названий.

От стандартных кабачков спагетти отличается плетистостью. Обычно у него есть центральная плеть с 3–4 боковыми плетями. Плети не такие мощные, как у обычных сортов тыквы, и листья не такие крупные. На каждой плети формируется короткоовальный плод длиной 17–20 см, который легко дорастает до стандартного веса в 1 кг и созревает. Цвет плодов варьирует. Чаще всего встречаются белые, кремовые, желтые и оранжевые. Бывает, что во время хранения плоды зеленеют или желтеют.

Я советую выращивать спагетти по 4 причинам:

1. Очень неприхотливый сорт, растет на любых почвах при любых условиях, но при хорошем освещении. К уходу не требователен.

2. Очень высокая урожайность. Если регулярно собирать плоды в технической спелости, то одно растение работает как «горшочек с кашей»: все время до заморозков нарастают новые плоды.

3. Спагетти весьма скороспелые по сравнению с другими сортами тыквы. Но с цуккини их, конечно, не сравнить.

4. Высокая лежкость плодов. В моей практике плод спагетти хранился в течение года на подоконнике кухни.

Из всего моего списка «исторических» сортов тыква-спагетти самая молодая и мало кто знает, как ее правильно готовить. А если не знаешь, как готовить, значит, не съешь. Вот и выбрасывают прекрасные экземпляры в компост. В главе с рецептами я обязательно расскажу, как сделать так, чтобы муж сам просил приготовить ему овощные спагетти!

Впервые тыкву-спагетти предложила на рынке семян компания Барпи Сиид (Burpee Seed Company) в США в 1936 году. Они предлагали этот сорт как «овощные спагетти», но потребителю идея не понравилась. Пока в 1980-х годах не возникла мода на здоровое питание и диетические продукты. Тогда в Израиле (на экспериментальной станции Newe Ya'ar) и был разработан улучшенный сорт, который называли Оранджетти. Новый сорт был более урожайным и с порционными плодами.

Все мы знаем об американской проблеме с «перевесом» у населения. Поэтому в США есть множество программ по борьбе с лишним весом, и эти кабачки продвигаются блогерами в соцсетях как низкокалорийный заменитель макаронам. Точно знаю, что макароны он не заменяет, но выступает в роли их низкокалорийной альтернативы.



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видео про сортотип «Спагетти»

Голосеменная тыква

Регион происхождения: Австрия

Размер плодов: 5–10 кг

Срок созревания: 90–100 дней

Другие названия: штирийская тыква, австрийская тыква, голосемянка, масляная тыква, Styrian pumpkin, oilseeded pumpkin, naked seeded pumpkin

Название этого сортотипа тыквы говорит само за себя. Семена у него без кожуры. И это очень удобно при получении тыквенного масла! Мутация, из-за которой тыква утратила семенную кожуру произошла по разным данным от 150 до 200 лет назад в Австрии (дата по публикациям – 1880 год, но местные фермеры могли выращивать эту тыкву и без написания научных трудов задолго до...). С тех пор в регионе Штирия выращивают эту тыкву для производства лучшего в мире тыквенного масла. Считается, что только благодаря природным условиям этого региона масло получается самым полезным тыквенным маслом в мире. Я не уверена, что это на 100 % правда, наверняка маркетологи хорошо поработали, но точно известно, что семена голосемянки дают на 50 % больше масла, чем семена с кожурой других сортов тыквы.

В семенах содержится масло (до 50 %), в состав которого входят глицириды линоленовой (до 45 %), олеиновой (до 25 %),

пальмитиновой и стеариновой (около 30 %) кислот, эфирное масло, фитостерин кукурбитол, смолистые вещества, органические кислоты, витамины С и В1, каротиноиды и каротин вместе (20 мг), аминокислоты.

В 1947 году в Австрии началась большая программа по селекции и отбору семян с наибольшим содержанием масла, и в 1970 году был зарегистрирован сорт Гляйсдорфер Елкербис (Gleisdorfer ölkürbis). Даже теперь это самый распространенный сорт голосеменной тыквы в мире.

Современные селекционеры стремятся получить кустовые формы тыквы с более мелкими, но многочисленными плодами. В 1994 году был выведен сорт Сепп (Sepp) с темно-зелеными семенами, и в 1996 году сорт Маркант (Markant) с более светлыми семенами.

Так как искусственный отбор фермеры вели по семенам, то мякоть тыквы мало кого интересовала. Поэтому у тыквы с голыми семенами мякоть получилась совсем не вкусная! Годится только на корм скоту. Поэтому не рассчитывайте, выращивая сорта голосеменной тыквы, убить двух зайцев.

Культивировать в промышленных масштабах голосеменную тыкву начали после Первой Мировой Войны. Успешно тыква выращивалась в Румынии, Северной Югославии, Венгрии и Украине. Например, в украинском журнале «Овощеводство» написано, что с 2008 года голосеменную тыкву там стали выращивать в промышленных масштабах. В статье указывается закупочная цена 1 кг тыквенных семечек на экспорт в 18–20 евро. Оптовая закупка в Китае 1 т таких семечек стоит 5000 долларов... Как миндаль или грецкие орехи. Так что, не теряйте времени даром – выращивайте тыквенное богатство у себя на огороде. А если без шуток, то на маленьком огороде я не советую занимать место голосемянкой.

Не просто так у семян тыквы и у других растений есть кожура! Она защищает семена от света, сырости, сухости и т. д. В почве, пока семя не прорастет, кожура защищает от насекомых. Из-за того, что у штирийской тыквы нет кожуры, у нее есть проблемы с прорастанием. Семена просто гнивают в почве.

Про вкус плодов я уже писала выше, но больше всего меня не устраивает число семян в плоде. Вырастает огромная тыква, а внутри только маленькая горстка семян! Еще и без кожуры. Съела за минуту, стою и думаю: «А что это я делала все лето?» В общем, промышленный сортотип для получения масла. Нужны поля, комбайн и спецоборудование для производства. Не для огорода на даче!

В России в последние годы тоже растет интерес к

производству тыквенного масла, на что косвенно указывает число зарегистрированных в Госреестре сортов: 7 из 25 относятся к штирийскому сорто типу *Т. твердокорой*. В 1940-х годах был только один сорт – Грибовская Голосемянная 14, которую вывели на Грибовской овощной станции (ныне ВНИИССОК). Но достоверной информации об этом сорте нет, он упоминается только в литературных источниках.

В продаже легко можно найти сорта Ольга, Миранда, Абрикосовая, но они не внесены в Госреестр. Официально же на территории России зарегистрированы следующие сорта.

Голосемянка (Golosemenis) включен в Госреестр в 2008 году. Плод эллиптический, гладкий. Окраска зрелого плода темно-желтая с рисунком в виде беловатых пятен. Масса плода 4–6 кг. Срок созревания средний.

Гляйсдорфер Елкербис включен в Госреестр в 2008 году. Это сорт австрийского происхождения. Оригинальное название Gleisdorfer ölkürbis переводится просто как «Масляная тыква из Гляйсдорфа». Плод округлый, гладкий. Окраска зрелого плода желтая. Мякоть средней толщины, хрустящая, средней плотности и сочности, несладкая. Масса плода 3,2–4,4 кг. Срок созревания средний.

Даная включен в Госреестр в 2006 году. Плод округлый до овального, гладкий. Окраска зрелого плода оранжевая с полосами. Кора средней толщины, деревянистая. Мякоть светло-желтая, средней толщины, плотная, крахмалистая. Масса плода 5,1–7,2 кг. Срок созревания средний.

Лирика включен в Госреестр в 2021 году. Плод широкоэллиптический, среднего размера, гладкий, ребра очень слабо выражены. Окраска фона незрелого плода темно-зеленая, при созревании переходит в темно-желтую с рисунком в виде темно-зеленых полос. Масса плода 2,7 кг (максимальная 4,1 кг). Мякоть светло-желтая, хрустящая, плотная, сочная. Срок созревания средний.

Простастоп включен в Госреестр в 2013 году. Плод каплевидный, гладкий. Окраска фона незрелого плода темно-зеленая, при созревании переходит в желтую с рисунком в виде темно-зеленых разорванных полос. Масса плода 3,5 кг. Мякоть желтая, крахмалистая, средней плотности, средней сочности, не волокнистая. Срок созревания средний.

Эсмеральда включен в Госреестр в 2020 году. Плод округлый, среднего размера, гладкий. Окраска фона незрелого плода зеленая с темно-зелеными полосами и белыми маленькими точками, при созревании переходит в оранжевую, рисунок – темно-зеленые полосы. Масса плода 3,0–3,6 кг (максимальная

4,5 кг). Мякоть желтая, не волокнистая, хрустящая, средней сочности и средней плотности. Срок созревания средний.

Юнона включен в Госреестр в 2006 году. Плод округлый, слаборебристый. Окраска зрелого плода оранжевая с оранжевыми полосами. Кора деревянистая. Масса плода 2,9–4,1 кг. Срок созревания ранний.



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видео про сортотип «Голосеменная тыква»

«Кабачковая» компания

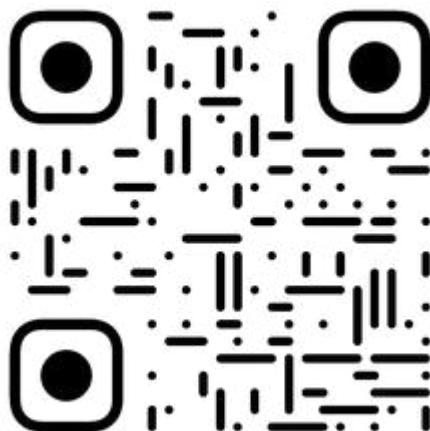
Я прекрасно помню, как кабачки вошли в жизнь моей семьи в середине 1990-х. В то время я училась в старших классах и жила с родителями в деревне в центральной части Красноярского края. Для нас этот овощ был настоящей диковинкой!

Первые сорта кабачка были со светло-зеленой окраской коры. Потом появились темно-зеленые цуккини. Никто не знал, что из них готовить, кроме очень вкусного рагу с морковью, луком и помидорками из уже взрослых плодов. Потом тетя привезла еще один рецепт – кружки молодого кабачка, жаренные в кляре и приправленные чесноком. Этот рецепт пользуется популярностью в нашей семье по сей день. А мне сейчас даже как-то неловко писать про времена без Интернета, когда рецепты передавались через сарафанное радио. Чувствую себя динозавром!

А потом появились желтые кабачки, зеленые полосатые и, совсем недавно, круглые кабачки. Как же мне было интересно

узнать, что в Госреестре эти сорта кабачков регистрировали в той же последовательности и в тех же сроках, о которых и я о них узнавала! Но больше удивило то, что все это – не новинки наших дней, а давно известные сорта. Все без исключения кабачки были известны еще в 19 веке, а некоторые сорта даже в 16 веке.

Пример того, что все новое – это хорошо забытое старое.



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видео о лучших сортах кабачков

В конце 19 века Рихард Иванович Шредер в своей книге «Русский огород, питомник и плодовый сад» очень интересно описывал кабачки как один из сортов тыквы из Англии: «Английский Marrow, или мозговая. Плод средней величины или немного менее, продолговатый; поверхность зеленая, беловатая, желтоватая или полосатая; разводится очень часто в Англии и ценится там, как лучший сорт; но, по моему мнению, сорт посредственный».

Я предполагаю, что у Рихарда Ивановича сложилось такое мнение от того, что кабачки в России в то время неправильно готовили. Может быть, использовали по аналогии с тыквой, т. е. доводили до полной зрелости. Но, с другой стороны, в списке Шредера есть крымские кабачки, которые он описал так: «Плод большой, продолговатый, зеленый или белый, подобно английскому Marrow, но гораздо крупнее. Общераспространен в Крыму и южных губерниях». Может быть, я ошибаюсь, и действительно английские кабачки были невкусными в сравнении

с крымскими. Жаль, что Рихард Иванович не уточнил.

Шредер называет кабачки мозговыми тыквами, потому что marrow в английском языке имеет второе значение – «костный мозг». Предполагают, что их так называют из-за того, что на разрезе перезревший кабачок похож на костный мозг. Определенно, сходство есть! Но название «мозговая тыква» не прижилось не только в России.

В наши дни в Великобритании кабачки чаще всего называют «коржет» (courgette, французское la courgette). Судя по данным статистики, мода на это слово возникла совсем недавно, с начала 2000-х.

В остальном мире в английском языке используют итальянское слово «зуккини» (zucchini, в русском языке стало «цуккини»), которое набирает свою популярность с 1970-х и чаще всего используется в США. В итальянском языке зуккини – это уменьшительно-ласкательное от слова «зукка» т. е. тыква. Получается, что цуккини – это бамбини (итал. дети) тыквы. (Если бы я не стала ученым-биологом, то стала бы ученым-лингвистом. Очень уж люблю изучать происхождение слов!)

Наш прекрасный русский язык словами на ветер не разбрасывается и к упрощению не стремится, поэтому мы прекрасно видим разницу между цуккини и классическими кабачками и фиксируем эту разницу в словах. Цуккини обычно срезают совсем юными, длиной 10–12 см, и едят целиком. Кабачкам дают вырасти, чистят кожуру, удаляют семена и готовят только мякоть. Но это не значит, что нельзя все сделать наоборот: съесть переросший цуккини или недоросший кабачок.

Любому языку нужно время на адаптацию новых слов, чтобы носители стали воспринимать их как родные. Например, «интернет» и «смартфон» очень быстро прижились, а вот слова «крукнек», «кокозель», «страйтнек», «акорн», «хаббард» пока кажутся нам тарабарщиной, которая не несет никакого смысла. Наверное, это от того, что эта «кабачковая» компания не пользуется популярностью у огородников, ведь сейчас большинство из них сосредоточено на коллекционировании сортов томата, и такие сложные слова, как «индетерминантный» и «детерминантный» имеют для них большое значение! Но кто знает... Может быть, через много лет ни один огород не останется без крукнека?

Кабачок

Регион происхождения: точно не известен, но скорее всего это Италия

Размер плодов: 0.5–5 кг

Срок созревания: 36–50 дней

Другие названия: крымский кабачок, марроу, сквош, цуккини, marrow, zucchini, squash, courgette

Кабачки выращивали на юге России, в Крыму и Украине еще до 19 века. Вероятно, туда они попали из Средней Азии вместе с некоторыми сортами *T. твердокорой*. К 1980-м годам в Советском Союзе насчитывалось 10 сортов кабачков, но выращивали их в основном в южных краях и республиках. Только 2 сорта, Грибовские 37 и Длинноплодные, были районированы по всей территории Союза. В наши дни из этого списка в Госреестр внесены только 2, и я думаю, что если вы уже какое-то время занимаетесь огородом, то вы знаете эти названия.

Грибовские 37 включен в Госреестр в 1943 году. Выведен во ВНИИ селекции и семеноводства овощных культур многократным индивидуальным отбором из зарубежного образца. Окраска плодов в технической спелости светло-зеленая. Мякоть белая. Масса плода 0.7–1.3 кг. Среднеранний (46–57 дней).

Может быть, это потомок тех английских «мозговых тыкв», о котором писал Шредер? Почему бы и нет, по датам подходит.

Белоплодные включен в Госреестр в 1983 году. Выведен на Кубанской опытной станции ВИР индивидуальным отбором из коллекционного образца ВИР (к-4007). Окраска плода в технической спелости белесая, в биологической – желтая. Масса плода 0.6–0.9 кг. Раннеспелый (36–44 дней).

В 2016 году в Нидерландах я впервые увидела и купила семена кабачка с круглыми плодами. Тогда для меня это было экзотикой, а сегодня уже стало обыденностью. Плоды у круглых кабачков бывают темно-зеленого и светло-зеленого цветов, белые, желтые, покрытые пятнами и крапинками. Сорта круглых кабачков очень урожайные, с компактными кустами – это их преимущество. Но лично я отказалась от их выращивания. Мне неудобно из них готовить. Эта круглая тыквенная форма провоцирует ее нафаршировать и запечь. И на этом моя фантазия заканчивается. С обычными цилиндрическими кабачками все проще, техника нарезки отточена годами!

Начиная с 2006 года в Госреестр начало поступать множество заявок на регистрации сортов и гибридов кабачка, и на сегодняшний день их уже около 100. Но в реестре все, что имеет цилиндрическую вытянутую форму и растет кустом, называют «кабачок», а ведь это могут быть и другие сортотипы, и подвиды *T. твердокорой*.

Регион происхождения: Италия

Размер плодов: 0.5–3 кг

Срок созревания: 36–40 дней

Другие названия: кабачок-цуккини, коржет, сквош, courgette, squash, zucchini

Цуккини уже более 300 лет выращивают в Италии. Раньше в каждом городе, где выращивали цуккини, был свой сортотип, который имел в названии название города (вы поймете, о чем я говорю, когда будете читать про сорта *Т. крупноплодной*). В 1920-х итальянские переселенцы привезли семена цуккини в США, где этот сорт кабачка быстро приобрел популярность. И по анализу использования этого слова в США популярность цуккини выросла настолько, что оно вытеснило все остальные варианты названия кабачка. Более того, цуккини «захватили» весь мир!

В России первый сорт цуккини Цукеша появился в 1980-х. Это был первый кабачок-цуккини, который до сих пор пользуется популярностью. Вы не знаете Цукешу? Тогда вы ничего не знаете о кабачках!

Цукеша внесен в Госреестр в 1986 году. Растение кустовое, боковые побеги отсутствуют. Плоды цилиндрической формы, темно-зеленого цвета, мякоть белая и сочная. Раннеспелый (около 40 дней).

Еще один известный сорт, Черный красавец, внешне очень похож на Цукешу, но имеет более темные, почти черные плоды.

Черный красавец внесен в Госреестр в 2006 году. Плоды цилиндрические, средней длины и среднего диаметра, темно-зеленые, без пятнистости, ребристые, сильно глянцевого. Масса плода 0.8–1.7 кг.

Стрейтнек

Регион происхождения: США

Размер плодов: 0.1–2 кг

Срок созревания: 43–62 дней

Другие названия: прямошейка, сквош, squash, straightneck

Через 11 лет после цуккини в 1997 году в Госреестр были внесены первые кабачки, по форме такие же как темно-зеленые цуккини, но желтого цвета. Это был стрейтнек или «прямошейка». Вам может показаться, что это просто сорт цуккини с желтыми плодами, но генетически прямошейки относятся к другому подвиду – техасской тыкве. Поэтому, когда я выращивала желтоплодные цуккини, я всегда удивлялась тому, что они довольно сильно отличаются вкусом, плотностью мякоти и более длительным сроком созревания. А еще они более урожайные и

устойчивые к неблагоприятным погодным условиям.

На сегодняшний день у прямошеек есть несколько сортов и гибридов, но первым зарегистрированным в России был сорт Желтоплодные.

Желтоплодные внесен в Госреестр в 1997 году. Плод цилиндрический, с сужением к плодоножке, массой 0.7–1.8 кг. Поверхность гладкая и слаборебристая, фон желтый, с густой оранжевой сеткой, сливающейся с основным фоном. Кора тонкая. Мякоть кремовая и светло-желтая. Раннеспелый (43–62 дней).

Кокозель

Регион происхождения: Италия (Неаполь)

Размер плодов: 1–4 кг

Срок созревания: 40–50 дней

Другие названия: coucourzelle, Coucourzelle di Tripoli, sosozza, squash, zucchini

Прошло еще 11 лет (это даже как-то символично), и в 2008 году в российском реестре появился первый кабачок-кокозель – сорт Зебра.

Кокозель, как и остальные кабачки, имеет итальянские корни. В первом томе двухтомника «Утонченный садовник» (“L’ortolano dirozzato”, 1811) болонский садовод Филиппо Ре писал, что sosozza – это неаполитанский термин для обозначения тыквы, а sosozzelli – это маленькие, только что сформированные тыковки, которые продаются на рынках. В Неаполе их называют «коккоцелли ди Сан-Паскуале» по месту происхождения. «Сан-Паскуале» – сорт кабачка-кокозель и город в Италии, которые существуют и сегодня. Своим внешним видом этот сорт олицетворяет классический кокозель – длинный полосатый кабачок. Но в Италии можно встретить сорта кремового цвета, которые пока не получили широкого распространения в мире.

В 1820 году итальянский кабачок был официально зарегистрирован в королевском огороде Версаля во Франции. В 1827 году А. Дж. Мери (A. J. Me´rault), автор французской книги по садоводству «Искусство садовника» (L’art du jardinier) писал о кокозеле, как об итальянском кабачке с зелеными полосами, длиной 38–45 см, с отличным качеством плодов, когда они еще очень молодые (10–13 см в длину) и с цветком на конце. Первое известное письменное упоминание о кокозеле в США относится к 1863 году. До России кокозель, непонятно по каким причинам, добирался очень долго и в наши дни все еще не популярен.

Выше я уже писала о том, что обычные кабачки и полосатый кокозель – это не одно и то же для дотошных ученых-генетиков, но

это один подвид и очень близкие родственники. По вкусу они почти не отличаются. Кокозель обычно вырастает крупнее, длиннее, имеет полосы от плодоножки. От нее же обычно избегают слабо выраженные ребра. Основание плода заужено, что чаще хорошо видно у старых плодов. У цуккини плоды более гладкие и одинаковые в диаметре по всей длине с однородной темно-зеленой окраской; кора твердая.

Мне кокозель не нравится, если честно. У него более рыхлая мякоть, чем у цуккини, он очень быстро растет, а значит, быстро перерастает свой «вкусный» возраст в 10 см в длину – я не успеваю его собирать сразу после цветения. Он очень плохо хранится в любом размере и состоянии зрелости. Но он очень урожайный! Поэтому, если у вас есть дополнительные едоки в виде домашнего скота, то обязательно выращивайте кокозель.

В Госреестре на сегодняшний день зарегистрировано несколько сортов и гибридов кокозеля, но всем опытным огородникам известен один сорт – Зебра.

Зебра внесен в Госреестр в 2008 году. Плод цилиндрический, ребристый, темно-зеленый с зеленой пятнистостью, средней длины и диаметра. Масса плода 0.9–1.1 кг. Раннеспелый – 36–44 дней.

Крукнек

Регион происхождения: США

Размер плодов: 0.2–1 кг

Срок созревания: 50–60 дней

Другие названия: кривошейка, сквош, squash, crookneck

Крукнек или кривошейка – это то, что, по-моему, совсем не понравилось российским огородникам. В Госреестре нет зарегистрированных сортов, а в интернет-магазинах семян продается только один сортотип под названиями: Крукнек, Жираф и Крукнек Скрудж. Причем то его называют тыквой, то кабачком.

По отзывам огородников понятно, что они воспринимают этот овощ как декоративную тыкву, но с какой-то непонятной им красотой. Плод желтого цвета, с загнутой «шеей» и весь покрыт бородавками. Честно, не вызывает он чувства восхищения прекрасным!

Генетически крукнек, как и стрейтнек, относится к подвиду тexasской тыквы. Исторически – это коренной житель Америки, который совсем недавно начал свое движение в Старый Свет, в отличие от всех остальных видов и сортов тыквы, описанных в этой книге.

Этот сортотип выращивался индейцами из племени Арикара (Arikara) у истока реки Миссури. Затем крукнек каким-то образом попал в штат Нью-Джерси в Камден к семье Куперов, которые в течение почти 100 лет сохраняли эту тыкву, ставшую семейной реликвией.

Тимоти Мэтлок из штата Филадельфия передал семена этой тыквы Томасу Джефферсону. Томас был заядлым любителем огорода, который описывал весь свой опыт выращивания в дневниках в течение почти 60 лет (1766–1824). И в 1807 году он сделал первую историческую запись о «кривошейке». В 1999 году в США его дневники и письма друзьям были изданы в виде «Садовой книги», а рукописные дневники оцифровали, их можно почитать в Интернете.

После подобных историй я еще тщательнее проверяю информацию, о которой пишу в моих книгах. Может быть, и мои записи через 100 лет станут официальными «историческими документами». Не хотелось бы вводить потомков в заблуждение!

Особенности выращивания кабачков

Хоть кабачки и относятся к виду *T. твердокорой*, они отличаются кустовой формой, скороспелостью и урожайностью, в связи с чем есть несколько нюансов в их выращивании.

У кабачков не такая мощная, как у тыквы, корневая система, а надземная часть может быть довольно внушительных размеров. Поэтому нельзя допускать пересушивания почвы. Постоянного увлажнения почвы можно достичь с помощью капельного полива и мульчирования, если невозможно обеспечить каждодневный полив из лейки. Мульчировать лучше кокосовыми матами, корой, измельченными древесными отходами (не опилками!). Солома, сено, скошенная газонная трава очень сильно привлекают слизней и улиток, которые могут в таких условиях обгрызать и колючие листья, и плоды! Для меня лучший вариант – черная агроткань.

Обратите внимание, что и застоя воды это растение не выдерживает. Листья начинают желтеть, растение погибает.

Кабачки растут быстро и должны выдавать плоды один за другим в течение пары месяцев (в идеале). Один куст кабачка превращается в конвейер по производству плодов и может накормить большую семью. Но это возможно только при хорошем питании. Если питательная почва не была подготовлена заранее, то необходимо вносить жидкие подкормки каждые 10 дней.

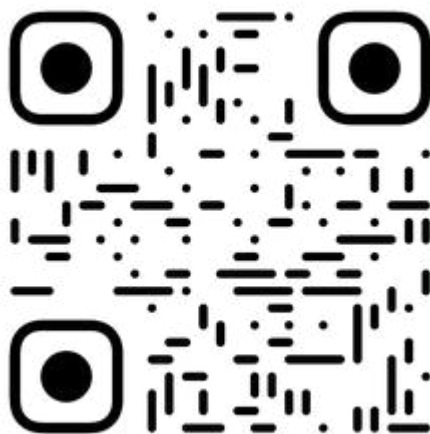
Очень важно собирать плоды регулярно, не допуская перерастания. Тогда они будут нарастать снова и снова. Но если

вы хотите сохранить кабачки на зиму или собрать семена, то держите плод на кусте до тех пор, пока плодоножка не засохнет, а кора не затвердеет.

Из-за небольшого размера корневой системы кабачки можно успешно выращивать в контейнерах. Об этом я подробно писала в главе про выращивание тыквы.

У кабачков уже существуют гетерозисные гибриды, как у огурцов, которые не нуждаются в опылении пчелами. Если у вас обычный сорт, то в плохую погоду цветы лучше искусственно опылять. Об этом я тоже уже писала подробно.

Бывают ситуации, когда завязь у кабачка растет, но начинает гнить со стороны цветка. Это может быть недостаток калия в почве. Подкормите растение калийным удобрением или комплексным удобрением с высоким содержанием калия. Также это может быть из-за слишком влажной погоды, чрезмерного полива и загущенности. Периодически удаляйте листья из центральной части куста для лучшего проветривания и доступа насекомых. Во влажную погоду остатки цветка не отваливаются сами от завязи и начинают гнить, вовлекая в процесс саму завязь. Просто аккуратно удаляйте эти остатки и наслаждайтесь вкусными низкокалорийными кабачками до заморозков.



Отсканируйте QR-код, чтобы узнать секреты успешного выращивания кабачков

Регион происхождения: США

Размер плодов: 0.4–0.5 кг

Срок созревания: 55–67 дней

Другие названия: паталон, сквош, patty pan, squash, pattypan squash, white squash, UFO squash, scallop squash, baby squash, granny squash, custard squash, ciblème, button squash, scallopini, Cymling Squash, custard marrow, patisson panaché

Патиссоны... Вроде бы все о них знают, это же не крукнек какой-то! Но вот что странно: очень мало кто их выращивает, в магазинах их не встретить, рецепты приготовления немногочисленны. Некоторые мои знакомые говорили, что очень любят маринованные патиссоны. Вот и вся информация, которую я получила об этом овоще от очень широкого круга общения за долгие годы.

А патиссон существует уже несколько столетий. Его выращивали индейцы в восточной части современных США еще в 16 веке от Вирджинии до Новой Англии. Первые колонизаторы очень оценили вкус этого овоща, о чем есть записи, датированные 1591 годом.

По литературным данным, в Европу он был завезен в начале 1700-х годов. Но один из старейших рисунков патиссона можно увидеть в книге «Изображения растений» (Plantarum seu Stirpium Icones, 1591) Матиаса де л'Обеля. Что может указывать на более раннее его появление на этой территории. Кстати, патиссон на изображении не отличается от современных сортов, что еще раз указывает на то, что переопыление у тыквенных – не такая уж и проблема. Но, с другой стороны, оно существует, и благодаря ему мы имеем множество интересных сортов (например, ранее я описывала свой опыт выращивания патичка – гибрида кабачка и патиссона).

Феринг Барр писал в своей книге в 1865 году о том, что несколько раз у него получалось сделать гибрид между патиссоном и желтым манданом (желтый мандан – тыква индейцев, племя которых называлось «мандан» и проживало на реке Миссури – откуда родом и крукнек). Кстати, скрестить мандан и патиссон просто, потому что они относятся к одному виду *T. твердокорой*.

Патиссон был описан Вильморином в его альбоме про овощи Франции как «Патиссон пестрый желтый и зеленый» (Pâtisson Panaché Jaune et Verte), который выращивали в Провансе в 1856 году, и этот сорт патиссона существует до сих пор.

Известно, что из Франции семена этого удивительного путешественника были отправлены в США Бруно Дефе, который был членом Службы по хранению и обмену семян.

Но в то же самое время, самый ранний известный американский рецепт патиссонов мы можем найти в книге «Домохозяйка Вирджинии», написанной в 1824 году. В этом рецепте патиссон варили, а затем пюрировали.

Опять не сходится по датам! И складывается впечатление, что патиссон был с нами всегда и везде с момента открытия Колумбом Америки, просто мы его не замечали! Так же, как и сегодня. Все знают патиссон, но мало кто его пробовал.

Рихард Иванович Шредер в своем труде про огород в 1877 году вскользь упоминает патиссон в списке разных сортов тыквы, называя его «тыква Тарелочная или паталон».

Я нашла очень много названий для патиссона на других языках и поняла, что мы используем французское слово. Но я так и не смогла найти ничего похожего на паталон. Не перепутал же Рихард Иванович ничего с панталонами! Тоже, кстати, французское слово.

Кстати, интересно, что в английском языке названий для патиссона очень много. Например, «patty pan» – это особая форма для запекания котлет, «UFO squash» – это НЛО кабачок или тыква, «scallop» – это морской гребешок. И французское название «patisson panaché» означает форму для выпечки пирога с волнистым краем. Жаль, что неизвестно, как же называли свой любимый овощ индейцы. С чем они могли его ассоциировать?

До начала 1990-х в России официально и не официально был только 1 сорт патиссона – **Белые 13**. Как думаете, почему 13? Потому что сорт был районирован в 13 областях, краях и автономных республиках РСФСР. В каждом пособии по выращиванию тех лет был только этот сорт.

Белые 13 выведен во ВНИИ селекции и семеноводства овощных культур многократным индивидуальным отбором из коллекционного образца (и я подозреваю, что предков этого образца видел еще Шредер, а может даже Матиас де л'Обель).

В Госреестр этот сорт был включен в 1964 году. Плоды дисковидной формы с зубчатыми краями, массой 0.4–0.5 кг, белесой окраски. Мякоть белая, плотная. Среднеспелый – 55–67 дней.

В 2000-х случился «патиссоновый бум», и на сегодняшний день в Госреестре, как я уже упоминала, зарегистрировано около 40 сортов и гибридов. Темно-зеленые, темно-зеленые в белую крапинку, светло-зеленые, желтые, оранжевые, классические белые, в середине желтые и по краю темно-зеленые плоды, которые могут украсить и огород, и стол.

Плоды патиссона нужно собирать в совсем молодом возрасте, когда они размером до 3–5 см в диаметре. Соответственно, если

вы любите маринованные патиссоны, то вам за один раз для заготовки нужно их собрать хотя бы литровую банку. Но на одном кусте обычно нет такого числа завязей одинакового размера одновременно. Значит, число кустов нужно увеличить до 3–4. А на это не всегда есть место. Может быть, в этом и кроется такое странное «положение в обществе» у патиссона?

Я не мариную патиссоны, я даю им вырасти до нормального размера, фарширую и запекаю (рецепт вы найдете в 4 главе). Патиссоны отличаются от кабачков более плотной и хрустящей мякотью, и поэтому они вкуснее после запекания – колонизаторы Америки 16 века это сразу распробовали.

Тыква крупноплодная

Тыква крупноплодная или гигантская (*Cucurbita maxima*) – самый крупноплодный вид тыквы в мире. Рекорд 2022 года — 1226 кг! Вид относится к числу культурных растений с самой высокой генетической изменчивостью, поэтому имеет наибольшее число сортов с плодами причудливых форм, размеров и расцветок. Если вы мечтаете о сладкой тыкве, то ищите ее среди сортов этого вида, потому что у некоторых из них в плодах содержится до 15 % сахаров. В отличие от большей части сортов твердокорой тыквы, у *Т. крупноплодной* плоды собирают полностью зрелыми. В незрелом виде, как кабачки или патиссоны, они невкусные. Отличительные особенности этого вида: мягкая кора, которую легко резать простым ножом даже после нескольких месяцев хранения, и семена без ярко выраженного ободка.

С местом происхождения и диким предком у *Т. крупноплодной*, в отличие от других видов, все просто и понятно. До колонизации Америки крупноплодная тыква никогда не пересекала экватор и выращивалась индейцами доинкской и инкской цивилизации в Перу, Боливии и северо-западной Аргентине. Благодаря большей приспособленности к умеренному климату, толстой вкусной мякоти и многочисленным крупным семенам она постепенно вытеснила из региона фиголистную и мускатную тыквы.

Одомашнена эта тыква была около 9000–7000 гг. до н. э. из дикого растения, которое раньше относили к отдельному виду тыквы – *Т. дикорастущая* (*C. andreana*). После современных генетических исследований этот вид выделили в подвид *Т. крупноплодной*.

Тыква крупноплодная подвид дикорастущая (*C. maxima* subsp. *andreana*) – это дикорастущее растение. Внешне оно похоже на другие сорта *Т. крупноплодной*, но имеет более мелкие цветки и овально-яйцевидные зеленые, с мелкими крапинками и полосками плоды массой 100–200 г с горьким вкусом.

Я была очень удивлена, когда при поиске в Интернете нашла российский магазин, который продает семена дикорастущей тыквы под названием «Тыква Андре». Риторический вопрос: зачем? Лучше же выращивать сладкую Марину из Киуджи.

Все остальные сорта этого вида относятся к *Т. Крупноплодной*, подвид **крупноплодная** (*Cucurbita maxima* subsp. *maxima*). В 2021 году ученый из Мексики Ф. С. Лопез-Анидо по внешнему виду разделил этот подвид на 9 сортовых групп:

Хаббард (Hubbard), Тюрбан (Turban), Банан (Banana), Шоу (Show), Баттеркап (Buttercup), Нэггет (Nugget), Запалитто (Zapallito), Пломо (Plomo), Моранга (Moranga), Зипинка (Zipinka). С некоторыми сортами мы хорошо знакомы, другие пока невозможно встретить в России, но я приведу краткие описания всех групп, ведь кто знает, может быть уже в скором будущем они будут актуальны.

Почему сортовое разнообразие этого вида тыквы у нас ограничено? Проблема в том, что по сравнению с твердокорой, крупноплодная тыква гораздо более теплолюбивая и имеет длинный вегетационный период. Большую часть ее сортов в нашем климате нужно выращивать через рассаду. В наши дни это довольно просто, но представьте крестьянские хозяйства 19 века без поликарбонатных теплиц, фитоламп и интернет-магазинов семян!

В конце 19 века у Р. И. Шредера в его «Русском огороде...» однозначно к крупноплодной тыкве относится сорт Стофунтовая, который зарегистрирован в Госреестре в 1947 году. Остальные сорта из его списка, кроме кабачков, сложно соотнести с современными и отнести к какому-либо виду тыквы.

До 1985 года в СССР насчитывалось около 15 сортов *Т. крупноплодной*, из которых 8 сортов и сегодня внесены в Госреестр. Самые знаменитые из них это: Волжская серая 92, Грибовская зимняя, Мраморная и Столовая зимняя А-5.

На момент написания книги в Российском Государственном Реестре Селекционных Достижений зарегистрировано уже более 100 сортов и гибридов *Т. крупноплодной*, что значительно превышает число сортов *Т. твердокорой*, если не считать кабачки и патиссоны. А это косвенно указывает на то, что этот вид тыквы повкуснее будет, раз современные селекционеры им так увлечены. И я с ними полностью согласна! Ведь и все мои сорта-фавориты относятся к крупноплодной тыкве.

Группа Хаббард

Группа Хаббарда (Хаббардиана) характеризуется плодами эллиптической или яйцевидной формы, сужающимися к одному или обоим концам, размером от среднего до крупного (2–6 кг). Цвет кожуры варьируется от зеленого, сине-серого, оранжевого до кремово-белого, иногда с продольными полосами. Поверхность кожуры неровная или бородавчатая (как правило, не гладкая). Мякоть оранжево-желтая. В эту группу входят и тыквы-деликаты, которые, по-моему, похожи на хаббард только генами.

Регион происхождения: Япония

Размер плодов: 1–4 кг

Срок созревания: 95 дней

Синонимы и названия на других языках: Учики кури, Ушики кури, Красная кури, Красный каштан, Хоккайдо, Red Kuri, Climbing Onion, Hokkaido (Германия), Baby Red hubbard, Uchiki Kuri (Япония), Potimarron («potiron» = тыква и «marron» = каштан, Франция).

Я думаю, что это – самый продаваемый сорт тыквы во всех супермаркетах и на рынках мира, самый узнаваемый среди огородников и коллекционеров сортов. А еще этот сортотип – лидер по числу названий сортов и гибридов в России.

Я познакомилась с Учики Кури благодаря соседке по даче, которая ежегодно делала огромные кучи из сорняков, сеяла на них тыкву, а осенью все плоды раздавала или выбрасывала, потому что тыкву ее семья не ела. Однажды она отдала мне весь свой урожай порционных ярко-оранжевых тыкв необычной формы, из которых я попробовала приготовить суп-пюре. Это был восторг! С тех пор для меня нет лучше сорта тыквы для супа, чем Учики Кури. И именно с той поры я знаю, что для разных тыквенных блюд нужно использовать разные сорта тыквы.

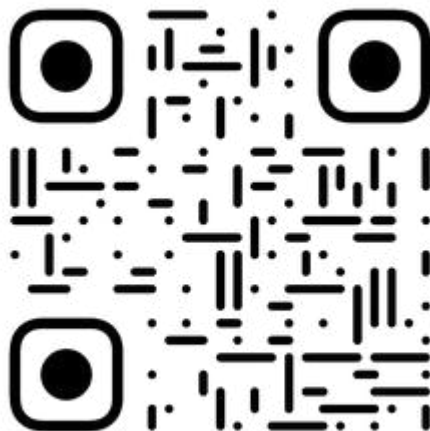
Этот сортотип имеет плоды в среднем 18 см в диаметре, грушевидной или каплевидной формы с толстой шероховатой светло-коричневой плодоножкой. Кожица гладкая, упругая и тонкая, с ярким красно-оранжевым оттенком и вертикальными бороздками от светло-оранжевого до желтовато-коричневого цвета. Мякоть плотная, толстая, сухая, от золотистого до оранжевого цвета, с большой семенной полостью с множеством плоских семян кремового цвета. После термической обработки тыква имеет гладкую и нежную текстуру со сладким ореховым вкусом, очень сильно напоминающим печеные каштаны. Кожица после запекания мягкая, и тыкву можно не очищать.

Слово «кури» переводится с японского как «каштан» и является описанием основного вкуса тыквы. Эта тыква чрезвычайно популярна в Японии, но т. к. там площади для ее выращивания ограничены, большую ее часть импортируют из Калифорнии и Новой Зеландии.

Красная тыква Учики Кури впервые была выращена на острове Хоккайдо в городе Канадзава в префектуре Исигава в начале 1920-х годов. Тыква считается потомком тыквы Хаббарда, которая была завезена в Японию в 1878 году, вскоре после того, как эта страна открылась для международной торговли. Ред Кури

считается улучшенным сортом, т. к. плоды меньшего размера, с более тонкой кожицей и имеют более ореховый вкус. Говорят, что Саичиро Мацумото из Канадзавы привез эту тыкву из Фукусимы на севере Японии в 1933 году. Это один из традиционных овощей Кага (старое название Канадзавы).

В Германии эта тыква известна как Хоккайдо. Название дано в честь японского острова, где ее традиционно выращивают. Здесь сорта Т. крупноплодной были почти неизвестны и не использовались в традиционной кулинарии, несмотря на близость к Франции и Италии. Удивительно, но именно сортотип из Японии покорила немецкие сердца, и Учики Кури стала важной частью кулинарной культуры Германии.



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видео про сортотип «Учики кури»

Голубой Хаббард

Регион происхождения: Карибские острова (Куба, Ямайка)

Размер плодов: 2–20 кг

Срок созревания: 110 дней

Синонимы и названия на других языках: Блю Хаббард, Blue Hubbard. В книге «Русский огород...» Шредера (1877) эта тыква называется «Голубой Хиббард».

Не знаю почему, но группа крупных хаббардов ассоциируется у меня с мужским типом тыквы. Крепкие «парни», которые вырастают крупными и хранятся до нового урожая, оставаясь

нежными и сочными внутри.

Все хаббарды (голубой, зеленый, оранжевый, белый) по форме похожи на игрушку-волчок. Кора неровная, бывает с бородавками бледно-голубого – зелено-серого цвета. Мякоть золотисто-желтая, мелкозернистая и плотная. Семенная камера большая. При приготовлении мякоть тыквы Блю Хаббард нежная и крахмалистая, с полусладким вкусом тыквы.

Зеленый Хаббард был первой завезенной в Соединенные Штаты тыквой, которая стала считаться очень вкусной. До ее появления в Северной Америке чаще выращивали кормовые сорта тыквы. Они предназначались для низших классов из-за их плохого вкуса и консистенции.

Этот сорт прибыл в Марблхед, штат Массачусетс, в 19 веке в трюмах корабля из Вест-Индии. Огромная тыква с длительным сроком хранения была отличным выбором для длительного морского путешествия.

В 40-х годах 19 века семена этой тыквы попали в руки семеновода Джеймса Дж. Х. Грегори, который посвятил ее селекции и продаже семян всю оставшуюся жизнь.

Из всех сортов тыквы Хаббарда, разработанных в конце 1800-х и начале 1900-х годов, **Голубой Хаббард** стал самым успешным и до сих пор пользуется спросом у любителей тыквы.

Вот что писал сам Грегори об этом сорте 23 декабря 1857 года в «Журнале садоводства»: «О происхождении тыквы Хаббарда у нас нет определенных сведений. Факты, касающиеся его выращивания в Марблхеде, таковы. Более 20 лет тому назад в город был привезен единственный экземпляр, семена которого были посажены в саду ныне покойной дамы; образец из этого урожая был передан капитану Нотту Мартину из этого города, который выращивал его для семейного использования в течение нескольких лет, когда он был доведен до нашего сведения в 1842 или 43 годах. Впервые о его хороших качествах нам сообщила миссис Элизабет Хаббард, очень достойная дама, через которую мы получили семена от капитана Мартина. Поскольку до этого времени у тыквы не было определенного названия, которое отличало бы ее от других разновидностей, мой отец называл ее “тыквой Хаббарда”».

Я выращивала зеленый и голубой сорта и могу с уверенностью заявить, что Грегори старался не зря! Голубой Хаббард действительно превосходит по вкусовым качествам Хаббарда с зелеными плодами. На дегустации печеной тыквы мой муж оценил его выше всех остальных сортов разных видов тыквы. Это успех!

Группа Тюрбан

Группа Тюрбан отличается своими причудливыми зрелыми плодами похожими, лично для меня, на грибочки, но у людей всего мира возникла ассоциация с головой в тюрбане. Плоды обычно средние или маленькие по размеру, разного цвета кожуры, очень часто с оранжевым цветом. Мякоть может быть светло-оранжевой, от желтого до кремового. Сорта с мелкими плодами носят скорее декоративное назначение, т. к. имеют тонкую мякоть и большую семенную камеру. Сорта с крупными плодами используют в пищу.

Считается, что эта группа сортов вместе с группой Батеркап наиболее древние, с них началось одомашнивание *Т. крупноплодной*. Изначально критериями отбора были крупные вкусные семена, кустовая форма и плодоношение при коротком дне.

Первая известная иллюстрация тыквы-тюрбана была нарисована Николя Дюшеном в 1785 году.

В России нет разнообразия сортов этой группы. В Госреестре 1 сорт – Турецкая чалма, в интернет магазинах их 2, добавляется название «Турецкий тюрбан». Фотографии на пакетиках с семенами и в блогах огородников показывают, что группа Тюрбан легко переопыляется с другими сортами в других группах крупноплодной тыквы и приобретает разнообразные окраски и поверхность коры. Один производитель продает хорошо известный сорт Марина из Киоджи, явно переопыленный с тюрбаном.

Турецкая чалма включен в Госреестр в 2017 году. Плод чалмовидный с выпуклой вершиной, диаметр маленький, светло-оранжевый – оранжевый с рисунком в виде оранжевых полосок и пятен, темнее фона; бугристый, сегментированный, желобки мелкие. Масса плода 1–3 кг. Мякоть желтая, средней толщины, распадающаяся на волокна, средней плотности, средней сочности. Вкус хороший. Семенное гнездо большое, плаценты рыхлые. Семена широкоэллиптические, крупные, кремовые. Плоды сохраняют товарные качества в течение 90 дней после съема.

Группа Банан

Группа Банан характеризуется удлинёнными плодами, похожими на крупные кабачки с корой розового цвета. Плоды сужаются с обоих концов. Могут достигать значительных размеров, длина в 50 см – это не предел. Цвет может

варьироваться: быть кремовым, желтоватым, белесо-розовым. Цвет мякоти оранжевый. Тыква хорошо хранится и часто называется «зимними кабачками». Семена толстые и коричневые. Листья не крапчатые. Растение образует длинные плети.

Сортов в группе не много и самый известный из них – Розовый банан (Pink Banana или Pink Banana Jumbo). В российских интернет-магазинах я нашла этот сорт под названиями Румяная папайя, Пастила Шампань, Розовый банан, Сладкий банан. Кроме того, встречается Голубой банан с голубой корой и Радужный банан с розовой корой и зелеными пятнами. Несомненно, это уже переопыление с другими сортами крупноплодной тыквы.

Кстати, не ведитесь на маркетинговые уловки, в которых пишут, что тыква Розовый банан суперсладкая! Содержание сахара в плодах этой тыквы среднее. Никакого особенно сладкого вкуса в ней нет.

В Госреестре я не нашла зарегистрированных вариантов сортов этой тыквы ни с одним названием, поэтому расскажу про классику – Розовый банан.

Розовый банан

Регион происхождения: Перу

Размер плодов: 2–20 кг

Срок созревания: 110 дней

Синонимы и названия на других языках: Pink Banana, Pink Banana Jumbo

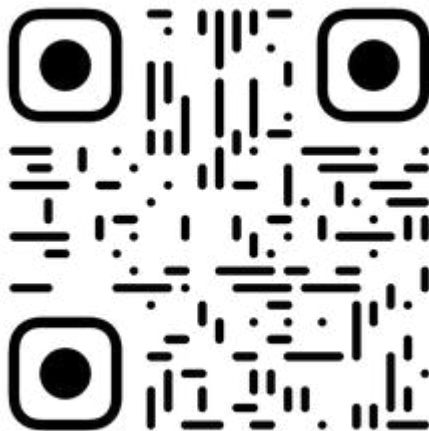
Этот сортотип тыквы возник в Южной Америке. С середины 19 века во всем мире начался семенной бум, и продавцы семян искали новинки в разных частях света. Успешный предприниматель из США Р. Х. Шамвей (R. H. Shumway) привез семена длинной розовой тыквы из Перу и в 1893 году начал продавать их в США. Именно в его каталоге семян можно найти первое описание этой тыквы.

Розовый банан очень понравился американцам, и они с радостью его покупали, только чаще в нарезанном виде, т. к. тыква слишком крупная для частной продажи. Это свойство и погубило популярность сорта в 20 веке. На его смену пришли порционные тыквы, например, акорны, которые удобно продавать, транспортировать, хранить, и которые с большим желанием приобретают покупатели в супермаркетах. Сегодня семена этого сорта лучше искать у коллекционеров.

У меня с Розовым бананом произошла забавная история. Несколько лет назад я только начала выращивать тыкву и почти

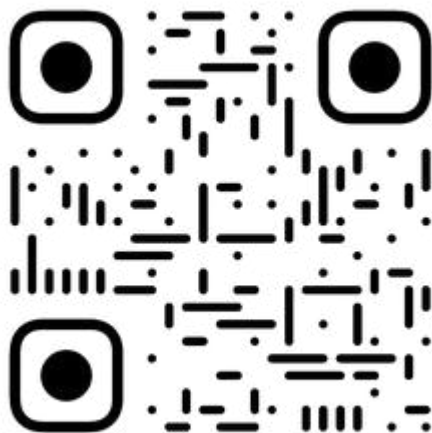
ничего не знала о сортах. Купила Банан и Учики кури. Посеяла семенами в грунт и, в своей манере, забыла о тыкке до августа. Плети тыквы сами росли куда им нужно: заползли в кусты, пытались пристроиться на забор из сетки-рабицы. Потом я решила проверить, есть ли урожай, и нашла в кустах большой длинный зеленый кабачок! «Странно», – подумала я: «Кабачок я не сеяла, а этот кабачок странный какой-то, с длинной плетью... Ааааа, это же Розовый банан, только еще не зрелый! Ну, расти, приду за тобой через месяц». Через неделю приехала мама в гости и решила мне помочь с прополкой. Слышу ее крик из тех кустов: «Алена, а почему ты кабачок не срезала?! Он у тебя уже перезрел!»

Хранился Розовый банан до весны, на вкус оказался хорошим, мякоть сочная, с небольшим ароматом тыквы, оранжевая. Суп-пюре из него мне не очень понравился (после Учики Кури мне никакой сорт для этого не нравится), а вот для салатов, для цукатов, для маринования сорт идеально подходит!



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видео про сортотип Розовый банан

Группа Шоу



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видео о сортах тыкв этой группы

Группа Шоу, также известная как Выставочная или Мамонт, характеризуется большими шаровидными зрелыми плодами – самыми крупными среди растений. Интерес к большим тыквам до сих пор сохраняется благодаря выставкам на сельскохозяйственных ярмарках в сельской местности США и Западной Европы в последние 150 лет. Другие крупноплодные сорта, типа Розового банана, наоборот, теряют свою популярность, потому что недостаточно крупные для выставки, но огромные для продажи в супермаркете.

Цвет кожуры обычно оранжевый, желтый или кремовый. Цвет мякоти: светло-оранжевая, желтая или даже кремовая; качество слишком низкое для употребления в пищу (содержание сухого вещества мякоти от 4,3 % до 5,1 %), но есть сорта с хорошим вкусом.

Десятки килограммов весят сорта иногда с более чем столетней историей: Биг Макс (Big Max), Голиаф (Goliath), Мамонт Голд (Mammoth Gold), Прайзвиннер (Prizewinner), Синдерелла или Карета Золушки (Cinderella), Стофунтовая. Сегодня для тыквенных шоу используется в основном сорт Атлантический гигант Дилла.

Просматривая длинный список сортов крупноплодной тыквы в российском госреестре, я наткнулась на 2, которые точно принадлежат этой группе: Стофунтовая и Большой Макс.

Стофунтовая

Регион происхождения: Германия, судя по названию

Размер плодов: до 50 кг

Срок созревания: 112–138 дней

Синонимы и названия на других языках: Центнер, Zentner, 100 pound pumpkin

Сорт тыква Стофунтовая или Центнер (Zentner) привлекает мое внимание своим почтенным возрастом – без малого 150 лет он официально известен в России.

Рихард Иванович Шредер писал о нем в 1877 году в книге «Русский огород...»: «Стофунтовая (Zentner). Плод шаровидный, желтый очень большой, часто в 2–3 пуда весом. Сорт преимущественно кормовой, разводится повсюду в огородах. Замечателен по величине. Толстая оболочка его с частью мяса служит в Москве посудой для соления огурцов, крышку составляет часть обрезанной оболочки. Огурцам, соленым в тыкве, приписывают особенно приятный вкус, и их продают в овощных лавках гораздо дороже, чем простые».

Как после такого описания соленых огурцов в тыкве не захотеть ее вырастить, засолить в ней огурцы и не попробовать их «особенно приятный вкус»?

В Госреестр Стофунтовая была включена в 1947 году как кормовой сорт среднепозднего срока созревания (112–138 дней) с массой плодов 10–20 кг.

Указание в названии на «zentner» у Шредера подсказывает мне, что этот сорт тыквы пришел в Россию из Германии в пределах 18–19 вв.

Большой Макс

Регион происхождения: США

Размер плодов: до 200 кг, при обычном выращивании – до 20 кг

Срок созревания: 110–120 дней

Синонимы и названия на других языках: Биг Макс, Big Max, Big Mac

Большой Макс появился благодаря фермеру из Онтарио Уильяму Уорноку (William Warnock). Десятки лет он вел отбор самых крупных плодов от своего семейного сорта, и в итоге, в 1893 году вырастил огромную тыкву весом 180 кг, с которой стал участвовать в выставках. Огромная по тем временам тыква так впечатляла, что Уорнока пригласили на Всемирную выставку в Париже, на которой демонстрировали технические и

технологические достижения мира.

На протяжении столетия тыквенные спортсмены выращивали для соревнований именно Большого Маки, и он побеждал на всех выставках, пока не был создан новый сорт – Атлантический Гигант, который достигал веса в 900 кг (именно этому сорту принадлежит рекордсмен весом 1226 кг).

Большой Макс внесен в Госреестр в 2010 году. Плод округлый, сегментированный, гладкий, темно-оранжевый с рисунком в виде кремовых пятен. Мякоть оранжевая, средней толщины, распадающаяся на волокна, средней плотности и сочности. Содержание сухого вещества 5,2–6,8 %, общего сахара 3,0 %. Семенное гнездо среднего размера. Семена узкоэллиптические, среднего размера, коричневатые с беловатым краем, шероховатые, с кожурой. Устойчив к повышенным и пониженным температурам воздуха. Плоды сохраняют товарные качества в течение 70 дней после съема.

Атлантический гигант

Регион происхождения: Канада

Размер плодов: до 1000 кг, при обычном выращивании – до 30–50 кг

Срок созревания: 110–120 дней

Синонимы и названия на других языках: Атлантический гигант Дилла, Атлантик Гигант, Atlantic Giant, Dill's Atlantic Giant

На сегодняшний день это сорт тыквы с самыми крупными плодами. Официально он был запатентован не так давно, в 1979 году, Ховардом Диллом (Howard Dill) из Канады. Ховард был постоянным участником тыквенных соревнований, его даже называли «Тыквенным королем». Он выводил новые сорта тыквы, главным признаком у которых должны были быть гигантские размеры. Для получения своего гиганта он использовал сорт Мамонт, прародителем которого был представитель группы Хаббард. В итоге, он достиг своей цели и сегодня семена Атлантического гиганта можно приобрести где угодно, а семена от его плодов-победителей стоят сотни и тысячи долларов!

Интересно, что Дилл был первым, кто для выращивания гигантских тыкв стал использовать теплицы, подогрев воды и т. д. Стало очевидным, что для выращивания богатого урожая недостаточно одной генетики, очень важен уход за растениями.

Ярко-красная из Этампа

Регион происхождения: Франция

Размер плодов: 4–20 кг

Срок созревания: 95–100 дней

Синонимы и названия на других языках: Красная из Этампа, Rouge vif d' Etampes, Ètampes pumpkin

Этот французский сорт имеет привычную для нас «тыквенную» красоту. Он ярко-красного цвета и округло-приплюснутой формы. Я не уверена, что этот сорт относится к выставочной группе, но включаю его сюда, т. к. к другим группам крупноплодной тыквы он точно не относится.

Плоды у Красной из Этампа округлые, сильно приплюснутые, ребристые. Кожица имеет уникальный ярко-оранжево-красный цвет. На ребрах под кожицей как будто видны «вены». Мякоть ярко-оранжевого цвета, сочная, с семенной полостью среднего размера.

Это семейный сорт из Этампа, средневекового города на юге от Парижа. Упоминается в альбоме “Овощные растения” Вильморен-Андрие (Vilmorin-Andrieux & Cie «Les Plantes Potagères», 1883), как тыква, которая набирает популярность на рынках Парижа.

Вашингтон Этли Барпи (W. Atlee Burpee, основатель известной и успешной в наши дни в США компании Барпи Сиид (Burpee Seed)) был первым, кто представил Красную из Этампа американским садоводам в 1883 году.

Для меня этот сорт тыквы – эталон красоты. Классическая тыквенная форма и яркий цвет делают ее очень декоративной! Мякоть толстая и сочная, но не очень плотная и не сладкая (как и у других представителей этой группы). Прекрасно подходит для употребления в сыром и маринованном виде, для свежесжатых соков.

Паршивая из Эйзина

Регион происхождения: Франция

Размер плодов: 3–10 кг

Срок созревания: 95–100 дней

Синонимы и названия на других языках: Паршивый петух, Galeux d' Eysines, Warted Sugar Marrow, Courge Brodee Galeuse, Peanut pumpkin

«Француженка» с весьма спорной красотой. Кому-то покажется настоящим чудовищем, но, как говорится, с лица воду не пить, – главное, что тыква вкусная, с толстой мякотью и годится для приготовления многих блюд. Как и в случае с Красной из Этампа, я условно отнесла ее в группу Шоу. Ученый,

который дал нам эту классификацию, живет в Мексике, и, вероятно, мало знаком с французскими сортами.

Плоды у этого сорта округлые, слегка приплюснутые. Кожица при созревании меняет цвет с зеленого на лососево-персиковый и покрывается выступами, похожими на скорлупу арахиса. При созревании сахар в мякоти просачивается через кожу, и именно этот процесс вызывает уникальные отеки или бородавки. Чем больше узелков появляется на внешней стороне тыквы, тем слаще она становится. Мякоть твердая, ярко-оранжевого цвета, сочная, с семенной полостью среднего размера, свободной от волокнистых нитей, характерных для многих других сортов тыквы. Приготовленная мякоть тыквы *Galeux d' Eysines* имеет гладкую, бархатистую текстуру и сладкий вкус, напоминающий сладкий картофель и яблоко.

Паршивая – это семейный сорт из Эйзина, провинции Бордо, Франция. Она упоминается во французском альбоме «Овощные растения» Вильморен-Андриэ (Vilmorin-Andrieux & Cie «Les Plantes Potagères», 1883). Первоначально этот сорт тыквы был известен как *Borde Galeux d' Eysin*, что с французского переводится как «покрытый струпами из Эйзина». Романтическое название, не правда ли?

Когда я впервые увидела эту тыкву на выставке, я была неприятно ошеломлена. Этот внешний вид вызывает исключительно нехорошие ассоциации. Но мои зрители разделились на 2 группы. Одни считали тыкву прекрасной, другие – ужасной. Интересно, к какой группе отнесетесь вы, когда увидите эту «красавицу»?

Группа Пломо

Группа сортов Пломо характеризуется средними и крупными шаровидными или плоскими серо-голубыми дольчатыми плодами. «Пломо» (*plomo*) на испанском означает «свинец» из-за особого серого цвета. В Бразилии они известны как тыква-гаучо (*Abóbora gaúcha*). В Испании их называют Валенсийскими тыквами. К этой группе относятся и австралийские голубые сорта. В Италии популярный сорт Морская из Киоджи также является представителем этой группы сортов и был изображен на рисунках 18 века.

Группа отличается плодами высокого качества с темно-оранжевой мякотью. Способны очень долго храниться.

В Австралии и Южной Африке было выведено много улучшенных сортов, некоторые из них обладают устойчивостью к вирусам, полученной от скрещивания с эквадорской тыквой.

В России с 19 века выращиваются зимние серые тыквы округлой формы, которые также относят к группе Пломо. Сорта, которые включены в Госреестр: Грибовская зимняя, Волжская серая 92, Мраморная, Столовая зимняя А-5.

Растения плетистые, а у некоторых сортов можно найти пятнистые листья. Семена могут быть как коричневыми, так и белыми.

Морская из Киоджи

Регион происхождения: Италия

Размер плодов: 3–10 кг

Срок созревания: 95 дней

Синонимы и названия на других языках: Марина из Кьоджи, Марина из Киоджи, Морская из Киоджи, Marina di Chioggia.

Самый старинный сорт в моей коллекции родом из Италии, который известен уже более 400 лет. Мой несомненный фаворит!

Этот сорт попал из Южной Америки в Испанию, затем в Италию и в конце 1600-х годов в Венецию, где он быстро стал любимчиком. Морская из Киоджи свое название получила в честь морского портового рыбацкого поселка Кьоджа (Chioggia) на южной оконечности Венеции, где ее долгое время широко выращивали и продавали. Сеть лагун к югу от Венеции была заселена с 5 века. Первоначально люди там ловили рыбу и охотились на мелкую дичь, собирали морскую соль, выращивали фрукты и, наконец, овощи. Этот регион стал основным источником овощей для венецианцев после того, как солончаки были осушены и обработаны. Тыквы стали ключевым продуктом питания в зимние месяцы, особенно для бедных, которые не могли позволить себе мясо. Урожайная плотная Марина ди Кьоджа, хранящаяся до 6 месяцев в обычной кладовой, заполнила этот зимний пробел в еде и благодаря невероятному вкусу быстро распространилась по Италии. Приготовленную тыкву продавали уличные торговцы, которые ходили по городу, неся на плечах деревянные доски с горячей жареной тыквой. И в наши дни тыкву, приготовленную на гриле, лодочники продают на каналах Венеции.

В Венеции она также известна как Susa Brasa или бородавчатая тыква на венецианском диалекте. Она упоминается в пьесе «Le Baruffe Chiozzotte», написанной драматургом 18 века Карло Гольдони. В пьесе изображаются горожане Кьоджа, сражающиеся за эту тыкву.

У Морской из Киоджи плод округлый, слегка приплюснутый.

Кожица от темно-зеленого до серо-синего цвета имеет небольшие вертикальные бороздки и почти полностью покрыта бугорками, известными как сахарные бородавки, которые образуются в результате накопления дополнительных сахаров в коже и мякоти тыквы. Когда эта тыква созреет, ее кожица затвердеет до такой степени, что ее нельзя будет вдавить ногтем, а плодоножка станет грубой, жесткой и коричневой. Толстая, плотная и сухая желто-оранжевая мякоть окружает волокнистую полость с множеством крупных плоских семян кремового цвета. В приготовленном виде тыква Марина ди Кьоджа получается нежной и сладкой с ореховым привкусом. Запеченная тыква похожа на рассыпчатый картофель с ярко-желтым цветом и сладким вкусом. В Италии эта тыква – популярная начинка для равиоли и клецок.

Для меня эта тыква стала настоящим деликатесом! Более сладкого сорта в сыром и запеченном виде я не пробовала. Пюре этой тыквы не нуждается в сахаре, оно само по себе сладкое как сахар. Я запекаю крупные куски этой тыквы без добавления масла, соли или сахара и с огромным удовольствием ем без соусов и других добавок. Даже печеную картошку лучше присолить, а эта тыква полностью самодостаточна. Очень хорошо теперь понимаю венецианцев и понимаю, каким образом этот сорт тыквы сохранился до наших дней! Аналогов ему я пока не знаю.

Группа Моранга

Сорта *Т. крупноплодной*, выращиваемые в Бразилии, встречаются редко в остальном мире, поэтому их выделяют в отдельную группу Морага. Плоды оранжевые со светлыми полосами, от среднего до крупного размера, уплощенные, с выраженными долями. Мякоть плотная. Растения плетистые, листья не пестрые.

Семена могут быть коричневыми или белыми.

Моранга

Регион происхождения: Бразилия

Размер плодов: 1–4 кг

Срок созревания: 95 дней

Синонимы и названия на других языках: Moranga, Pink pumpkin

Не все исторические сорта тыквы родом из южной Франции или северной Италии. Моранга – очень большая редкость на

Европейском континенте. В России в продаже ее семена найти практически невозможно. Мне их присылали из США и после первого же сезона выращивания я поняла, что этот сортотип тыквы со мной останется навсегда.

Традиционно Моранга используется в Бразилии для приготовления блюда под названием *Samarã na moranga*, что означает «креветки в тыкве». «Моранга» на бразильском и португальском языках означает просто «тыква». Вероятно, в Бразилии существует несколько сортов из группы Моранга, но мне о них ничего не известно.

Плоды у Моранги округлые, сильно-приплюснутые, с выраженными долями, от светло-розового до лососевого цвета. Мякоть очень плотная, толстая, желто-оранжевая. При запекании становится очень нежной бархатистой. Кожицу также можно есть: она остается чуть тверже мякоти, но не жесткая. Тыква очень урожайная. Один куст может дать 5–7 плодов очень удобного порционного размера.

Группа Баттеркап

Сортовая группа Баттеркап («чашка с маслом») характеризуется средне-мелкими размерами (1.6–1.7 кг), форма уплощенная, поперечная, широкая, эллиптически-прямоугольная. Цвет кожуры темно-зеленый, иногда со светло-зелеными полосами. Плоды похожи на плоды группы Тюрбан, но часть «головы» очень слабо выраженная. Если смотреть на плод снизу, то он похож на цветок... Мякоть оранжевая, хорошего качества, сладкая и с ореховым вкусом. Эта группа очень популярна в Новой Зеландии и в Японии (известная как Кабоча). Растения полкустарниковые. Пестрые листья отсутствуют.

В 1937 году в книге «Овощи Нью-Йорка» сорту из этой группы был присвоен знак качества за мягкий вкус, кремовую текстуру и компактные размеры.

Баттеркап

Регион происхождения: США

Размер плодов: 1–3 кг

Срок созревания: 95 дней

Синонимы и названия на других языках: Buttercup

Этот сорт начал свою историю в 1925 году в США, на университетской экспериментальной станции в Северной Дакоте. Вероятно, в результате переопыления между другими сортами выросло растение с необычными плодами, которое заметил

доктор Альберт Ф. Йегер. Он сохранил семена и стал проводить с этой разновидностью тыквы селекционные работы. Он специально выводил сорт тыквы, который мог заменить сладкую картошку или батат, который плохо растет в зоне умеренного климата.

В 1931 году сорт был выпущен на рынок под названием Баттеркап.

Кабоча

Регион происхождения: Япония

Размер плодов: 1–3 кг

Срок созревания: 95 дней

Синонимы и названия на других языках: кури кабоча, хаку-хаку, kuri cabocha, haku haku, Cabocha

Кабоча – японский сортотип тыквы, который в последние годы, благодаря Интернету, стал очень популярен, как и австралийские сорта.

В Японии тыкву кабоча традиционно едят во время зимнего солнцестояния с фасолью сируко или адзуки в сладком супе, т. к. считается, что это помогает укрепить иммунную систему и предотвратить простуду в зимние месяцы.

Название «кури кабоча» указывает на то, что эта тыква похожа на традиционные в Японии каштаны, как и тыква Учики Кури.

Эта тыква дорого стоит на японском рынке, поэтому в 1980-х годах она была завезена в маленькую островную страну Тонго в Океании. С тех пор этот сорт тыквы стал основным экспортным товаром Тонго, и основная часть поставок идет в Корею и Японию. Удивительно, как простая тыква помогает существованию целого государства!

Легенда гласит, что португальские исследователи завезли тыкву кабоча в Японию в середине 16 века, и ошибочно считалось, что тыква прибыла из Камбоджи, потому что это было последнее место, которое посетили исследователи. Они назвали тыкву «Cambodia abóbora», а японцы переименовали в Кабоча.

Плоды у Кабочи округлые, слегка приплюснутые; кора почти гладкая, бывает зеленого, оранжевого, голубоватого цветов, с белыми крапинками и полосками. Размер плодов порционный до 3 кг. Тыквы с таким размером в наше время наиболее популярны. Мякоть желто-оранжевая.

Группа Наггет

Группа Наггет – относительно новая группа, которая в

настоящее время широко распространена в США. Скороспелые двухцветные плоды, которые в незрелом виде – желтые, при созревании становятся оранжевыми. Плоды плоско-шаровидные, от среднего до мелкого размера. Мякоть оранжевого цвета. Тыква хорошо хранится. Растения полукустарниковые; обычно формируется одна короткая плеть, но все плоды концентрируются ближе к ее основанию.

В российских магазинах есть несколько сортов, которые относятся к этой перспективной группе, например, Амазонка, Виндзор, Улыбка и другие. Если у вас небольшой огород, вы любите зимние сорта тыквы, которые долго хранятся, желательно порционного размера, то обратите на них внимание. Также эти сорта подходят для выращивания в контейнерах. Я думаю, что за ними будущее!

Улыбка

Раннеспелый сорт Улыбка был включен в Госреестр в 1998 году. Период от полных всходов до уборки – 85 дней. Растение кустовой формы, образует до 6 коротких побегов. Главная плеть короткая (до 1 м). Лист среднего размера, светло-зеленый, с желтой мозаикой, почковидный. Плод шаровидный, слабосплюснутый, гладкий до слабосегментированного. Одновременно формирует на одном растении до 7 плодов массой 0.7–1.0 кг. Окраска фона ярко-оранжевая, рисунок – слегка заметные белые полосы. Кора средней толщины, кожистая, на разрезе оранжевая. Мякоть ярко-оранжевая, средней толщины, хрустящая, сладкая, малосочная, с дынным ароматом. Содержание сухого вещества 13.7 %, общего сахара – 7.8 %, каротина 10.0 мг на 100 г сырого вещества. Транспортабельный, формирует хороший урожай в годы с недостаточным поступлением тепла, устойчив к засухе.

Амазонка

Сорт Амазонка включен в Госреестр в 2009 году. Среднеспелый. Растение плетистое. Лист среднего размера, темно-зеленый. Плод округлый, сегментированный, гладкий, массой 2.8–4.7 кг. Окраска коры темно-кремовая, без рисунка. Мякоть оранжевая, тонкая, крахмалистая, средней плотности и сочности. Транспортабельный. Плоды сохраняют товарные качества в течение 120–130 дней после съема.

Две последние группы сортов крупноплодной тыквы в России

пока не встречаются и очень редки в Европе. В основном их выращивают на родине происхождения – в Латинской Америке.

Группа Зипинка

Слово «зипинка» (zipinka) на языке индейцев кечуа обозначает «бородавки». Плоды сорта Зипинка желудевидные, мелкие (0.7–1.3 кг), с обильными бородавками. При созревании цвет варьируется от коричневого, темно-зеленого до серого. Отличается твердой толстой кожурой (2.6–3.5 мм). Это самая толстая кожура среди всех культурных групп, включая дикий подвид. Оранжевая мякоть мясистая, но тонкая, с довольно высоким содержанием сухого вещества (9.6–9.8 %). Растения полкустарниковые с длиной междоузлия от 33 до 67 см. Листья пестрые. Еще одна особенность этой группы – количество семян. С квадратного метра можно собрать от 8200 до 9900 семян. Ученые этот признак связывают с примитивностью разновидности. Чем больше семян и тоньше мякоть, тем ближе сорт к своим древним предкам.

Группа Запалитто

Запалло или цапалло (zapallo) – слово на языке кечуа, обозначающее тыкву. Запаллитто – это уменьшительно-ласкательное название, обозначающее маленькую тыкву в испанском языке. В пищу используются только незрелые плоды, как у круглого кабачка. Растет в виде куста. Незрелые плоды ярко-зеленого цвета, зрелые – темнее. Мякоть зрелых плодов светло-оранжевая, желтая или кремовая. Созревает она немного позже, чем кабачки *T. твердокорой*. Зрелые плоды очень быстро портятся и не годятся для хранения. Мякоть у таких плодов очень тонкая, все внутреннее пространство занимает семенная камера.

Тыква мускатная

Тыква мускатная (*Cucurbita moschata*) – самый теплолюбивый и позднеспелый вид из 3 «тыквенных сестер». С другой стороны, его плоды отличаются самым высоким содержанием каротина (до 20 мг), хорошим качеством мякоти, высокой урожайностью и лежкостью плодов; он слабо поражается мучнистой росой и бактериозом.

Считается, что мускатная тыква – это относительно молодой биологический вид, который является близким родственником 2 диких видов тыквы: *T. сестринской* (*C. sororia*, которую Бейли описал и назвал вместе с *T. братской* в 1943 году) и *T. серебряносемянной* (*C. argyrosperma* или *C. mixta*).

Вид возник во влажных теплых пойменных регионах Колумбии, где и сегодня встречаются его первые представители с мелкими темными семенами и горькими плодами, а также множество современных сортов мускатной тыквы. Ученые предполагают на основе генетических исследований, что мускатная, серебряносемянная и сестринская тыквы возникли от одного дикого предка, определить которого пока не удалось. Это как у волков и собак.

Серебряносемянная тыква редко, но тоже выращивается как культурный вид, но для получения семечек. Семена ее очень примечательны – имеют очень широкую серую окантовку. Их невозможно спутать с другими видами тыквы. В России ее можно найти в продаже у коллекционеров под названием Пипиан из Тукспана (Pipian from Tuxpan). Мякоть у тыквы часто не используется, т. к. она горькая в зрелом виде и содержит большое количество кукурбитацина, плоды мелкие и средние. Растение относится к позднеспелым. Поэтому я не вижу для себя смысла в ее выращивании на моем огороде.

Кукурбитацин (англ. cucurbitacin) – органическое вещество, обладающее горьким неприятным вкусом, обнаруженное в растениях из семейства тыквенных, латинское наименование ботанического семейства которых – Cucurbitaceae. В частности, кукурбитацин дает огурцам горький привкус. Кукурбитацины обнаружены в ряде других семейств растений, у нескольких родов грибов и в морском моллюске.

Сестринская тыква то выделяется в отдельный вид, то в подвид *T. серебряносемянной* (*C. argyrosperma* subsp. *sororia*), но для

нашего понимания происхождения мускатной тыквы это большого значения не имеет. Сортов сестринской тыквы, которые культивируются человеком, нет.

Мускатная тыква отличается тонким округло-граненым стеблем; листьями со слабой рассеченностью и с белыми пятнами по жилкованию. У стебля и листьев мягкое, приятное на ощупь опушение, особенно у молодых растений. Окраска плодов темно-зеленая или зеленая, при созревании плоды кардинально меняют цвет на розовато-коричневый, с темно-оранжевым или бурым оттенком. Семена среднего размера и мелкие, с витым или ворсистым ободком. Встречаются семена с дополнительными ребрами.

Из-за того, что этот вид тыквы относительно недавно возник, имеет ограниченный природный ареал и требователен к условиям выращивания (а это ограничивает использование человеком), он пока не имеет подвидов, да и сортов у него меньше, чем у двух других культурных видов.

В Советском Союзе мускатную тыкву выращивали в республиках Средней Азии, в Закавказье, в Краснодарском и Ставропольском краях, в Ростовской области и на юге Украины. В работе у селекционеров было около 7 сортов, из которых после развала СССР в Госреестре осталось только 2 сорта: Витаминная и Мускатная. В современных интернет-магазинах можно купить семена сорта Витаминная, но на упаковках в 50 % случаев фотографии каких-то других сортов. Ниже я приведу точное описание 1985 года, чтобы вас не обманывали фасовщики семян!

Для сорта Мускатная в Госреестре даже не дано описания, есть только год включения – 1972. Этот сорт был выведен на Краснодарской овощекартофельной селекционной опытной станции путем отбора из сорта Витаминная, от которого незначительно отличался лучшей транспортабельностью, холодоустойчивостью. Сорт использовался, в основном, на кормовые цели. В магазинах в продаже этого сорта нет – вероятно, он для нас уже утерян.

На сегодняшний день в госреестре зарегистрировано около 50 сортов мускатной тыквы, и даже есть Мускатная из Прованса – классический французский сорт, который распространился на все континенты, и который я больше не хочу выращивать...

Витаминная

Сорт мускатной тыквы Витаминная выведен на Краснодарской овощекартофельной селекционной опытной станции путем внутрисортного скрещивания растений сорта

Бирючукская 627 с высоким содержанием каротина в плодах. Растение длиноплетистое (до 6 м), средней мощности.

Плод короткоовальный и короткоцилиндрический, широкий, сегментированный, с ребристостью у плодоножки, иногда доходящей до половины плода. Средняя масса товарного плода 4.5–6.8 кг. Окраска фона плода темно-розовая с оранжевым оттенком, при полном созревании буро-коричневая с розовым оттенком; рисунок – темно-зеленая и зеленая сетка, крупные, мелкие округлые и удлиненные пятна, светлее основного фона. Кора тонкая кожистая, Мякоть ярко-оранжевая, почти красная, толщиной 5–10 см, хрустящая, сладкая и малосладкая. Семенное гнездо средней величины и большое; плаценты рыхлые, заполняющие гнездо. Сорт позднеспелый, от полных всходов до сбора плодов 124–130 дней.

Мускатная из Прованса

Регион происхождения: Франция

Размер плодов: 3–10 кг

Срок созревания: 100–120 дней

Синонимы и названия на других языках: Мускат де Прованс, Мускатная Прованская, Musquee de Provence, Fairytale kin

Мускатная из Прованса – самый известный в России сорт мускатной тыквы, очевидно, из-за названия. Потому что Баттернат встречается в продаже гораздо чаще, но с мускатом ни у кого не ассоциируется. Внешний вид этого сорта – стандарт тыквенной красоты. Именно так тыкву изображают на рисунках, шьют, вяжут, лепят и т. д. Тыква имеет округло-сплюснутую форму. Гладкая кожура глубоко ребристая и лопастная. Цвет от темно-зеленого в незрелом виде до насыщенного обожженного оранжевого или терракотового в зрелом. Толстая плотная мякоть ярко-оранжевого цвета с небольшой семенной камерой содержит минимальное количество волокон и заполнена плоскими, кремовыми, каплевидными семенами. При приготовлении мякоть Мускатная из Прованса становится нежной, имеет мягкий пряный аромат и сладкий вкус. Мускат де Прованс принадлежит к группе «сырных тыкв», названных так из-за их сходства с головкой сыра. Этот сорт – один из немногих твердых сортов тыквы, которые можно употреблять в сыром виде. Известен своими способностями к длительному хранению до нового урожая.

Регион происхождения этого сорта – Прованс, южная Франция. Первые упоминания о Мускатной из Прованса относятся к 19 веку. В США семена этого сорта были завезены в

1899 году в Чикаго. Сегодня французская реликвия чаще всего встречается на местных фермерских рынках по всей Франции. Фермеры продают Мускат де Прованс целиком или разрезанным на дольки.

Я не один раз пыталась вырастить сорта мускатной тыквы, и получилось у меня только в прошлом году с Мускатной из Прованса. И после просмотра многих роликов на YouTube я поняла, что мне даже повезло. Действительно, эта французка очень позднеспелая и очень неурожайная, если не подойти к ее выращиванию с особым почтением. Как же я была рада, что наконец-то попробую эту реликвию, о которой написано так много хвалебных од! И сладкая она, и ароматная, и такая, и сыкая...

У меня было 2 плода, которые к моменту сбора в октябре еще были темно-зеленого цвета, что является признаком незрелости. Но против природы ничего не поделаешь. Все собрала и положила в квартире на дозаривание. Первый плод разрешила в ноябре. Кора его еще была темно-зеленой. Мякоть внутри розовато-оранжевой, распадающейся на волокна, не сладкой. Аромат обычный, слегка дынный. Ни в свежем виде, ни после запекания тыква мне абсолютно не понравилась! Зрители канала писали мне гневные комментарии, т. к. для многих сорт оказался эталоном вкуса и аромата у тыквы. Главная претензия ко мне – ранний сбор и «вскрытие» недозрелой тыквы. Я отвечала, что у меня есть вторая попытка!

Второй плод спокойно лежал до мая, как раз до начала работы над этой книгой. И для того, чтобы мне уже описать мой опыт полностью, я его разрешила. Никаких признаков порчи на нем не было – уверена, что он мог лежать и дальше.

Цвет этот плод начал менять еще в декабре, и постепенно превратился в очень красивую винтажную тыкву бронзового цвета. Мякоть на разрезе тоже приобрела более насыщенный цвет, стала красновато-оранжевой. Но вкус никаких изменений не претерпел... После запекания кусочки тыквы я просто выбросила. В вопросах вкуса тыквы я теперь большой эстет! Выбрасывать остатки большой свежей тыквы было жалко, и я отжала из нее сок, который был совершенно пресным и невкусным.

Какие выводы я сделала? Во-первых, у меня мог оказаться переопыленный экземпляр. И хоть внешне у тыквы это никак не проявлялось, это могло отразиться на вкусе. Во-вторых, о вкусах не спорят не зря! Не моя тыква, и... Точку я не поставила. «Нужно поехать, наконец-то, в Прованс и отведать там Мускатную из Прованса!» – решила я. О впечатлениях обязательно напишу в будущем.

Но у меня уже есть любимица и среди сортов *Т. мускатной*, и это Длинная из Неаполя.

Длинная из Неаполя

Регион происхождения: Италия

Размер плодов: 10–30 кг

Срок созревания: 110–125 дней

Синонимы и названия на других языках: Неаполитанская длинная, Неаполь Лонг, Naples Long Squash, Lunga di Napoli, Piena di Napoli, Courge Plei d'Alger, Long of Naples, Courge Pleine di Naples

Тыква Длинная из Неаполя была популярным сортом в Италии на протяжении веков, особенно в южных регионах. В Кампании, Сицилии и Апулии он до сих пор используется в региональном супе, известном как чианфотта или джамботта. Помимо тыквы в супе используют перец чили, баклажаны, помидоры, груши и сливы. Эту тыкву обычно подают жареной, охлажденной и заправленной уксусом, маслом, чесноком, мятой и сахаром (на Сицилии) или перцем чили (в Кампании). В итальянских магазинах эта тыква обычно продается порезанной на куски из-за ее большого размера. Семена используются в качестве закуски по всей Италии, их подают просто поджаренными и солеными.

Упоминание о Длинной неаполитанской есть в альбоме «Овощные растения» Вильморен-Андрие во Франции (Vilmorin-Andrieux & Cie «Les Plantes Potagères», 1883). В США этот сорт впервые описан у Феринга Барра в каталоге «Полевые и садовые овощи Америки...» в 1863 году (Fearing Burr «The Field and Garden Vegetables of America...»). Хотя сорт так и не стал коммерческим сортом тыквы в Соединенных Штатах, он обрел популярность среди частных огородников.

Плод длиной от 60 до 120 см, темно-зеленый с восковым налетом (в процессе хранения желтеет и коричневеет), вытянутый в виде кабачка, но с расширением на конце. В этом расширении и содержатся семена в небольшой семенной камере, в остальной части тыквыны только оранжевая мякоть, которая после запекания по вкусу похожа на вкус тыкв из сорти типа Баттернат. Этот сорт очень вкусен в сыром виде и напоминает сочную морковь. У меня было только слово «Вау!» в голове, когда я разрешила эту тыкву. Огромный плод, состоящий только из плотной мякоти! И только в самом конце семенная камера с буквально 10–15 семечками и стенками толщиной 5–6 см. Кора у этого сорта тонкая и мягкая, она не требует чистки. По сути, это

«чистое мясо» весом в 15 кг!

Тыква оказалось очень сладкой и очень сочной! Ее сладость даже была выше, чем я рассчитывала, и плохо сочеталась с мясом. А ведь я люблю делать из таких толстых круглых кусков тыквы «пиццу». Этот сорт подходит для очень многих блюд, я уверена, что свежий сок из нее будет очень вкусным. Она годится для заморозки и прекрасно сочетается с запеченным ревенем. Сахар добавлять не нужно.

Хоть Длинная из Неаполя и очень похожа по форме на сортотип Баттернат, она точно превосходит его по сладости. Зато Баттернат идеален для «пиццы» из тыквы, рецепт которой вы найдете в 4 главе.

Баттернат

Регион происхождения: США

Размер плодов: 1–4 кг

Срок созревания: 85–120 дней

Синонимы и названия на других языках: gramma, butternut pumpkin, butternut squash

Баттернат – один из самых молодых, но самый известный сорт мускатной тыквы во всем мире, который был выведен Чарльзом Леггеттом в 1940-х. Этот человек не был селекционером и вообще мало увлекался огородом. Он переехал из города в деревню, чтобы ухаживать за больным отцом и решил вывести новый сорт тыквы для своей семьи. Хаббарды его не устраивали из-за крупных размеров плодов. Он скрестил какие-то 2 тыквы, одна из которых была похожа на «тыкву с гусиной шеей» (может быть, это был Тромбон из следующей истории?), а другая была «обычной тыквой». Потомство он тщательно отбирал и в итоге получил привычный нам плод, который был по виду как масло (butter), а по вкусу как орех (nut). Поэтому он назвал этот сорт Баттернат. Плоды и семена Чарльз отнес на местную семеноводческую станцию Уолтем (Waltham). Там от этого образца пришли в восторг и стали его тестировать. В итоге сорт стали называть Уолтем Баттернат (Waltham Butternut), и сегодня его можно найти в любом магазине.

Плод у всех баттернатов цилиндрический, со слабой перетяжкой и расширением у вершины, средней длины и среднего диаметра, оранжево-коричневый, с восковым налетом, гладкий. Масса плода в среднем 2–3 кг, но селекционеры стремятся вывести сорта с еще более мелкими плодами (наверное, только на одну тарелку супа для одиноких людей). Мякоть оранжевая, средней толщины, хрустящая, плотная,

сочная. Вкус отличный. Семенное гнездо малое, расположено в расширенной части плода у вершины, плаценты рыхлые. Семена сине-серые.

Баттернат соответствовал целому ряду нужных покупателям качеств, кроме сроков созревания, поэтому селекционеры всего мира выводят новые сорта и гибридные сорта на его основе. Взять, к примеру, Госреестр: Арабатская, Страдивари, Московская ароматная, Плутто, Хавана, Ариель, Атлас, Капелька, Сибель, Тиана, Шахерезада, Соната, Атом, Невалышка и многие другие сорта и гибриды, которые относятся к сорто типу баттернат и порой так похожи друг на друга, что отличить их невозможно! Есть только небольшие различия в форме, в размере, в сроке созревания и мощности куста. Но это такие различия, которые неискушенный огородник даже не заметит. На их фоне выделяется гибрид Барбара, т.к. он имеет темно-зеленые с белыми полосками и пятнами плоды и более короткий срок созревания (85–95 дней).

Честно признаюсь, что вырастить самостоятельно без должного ухода у меня этот сортотип не получилось, ему дважды не хватило времени на созревание. Но я не печалюсь, т.к. эта тыква продается всю зиму в каждом супермаркете.

Тромбон

Регион происхождения: Италия

Размер плодов: 1–4 кг

Срок созревания: 95 дней

Синонимы и названия на других языках: кукуцца, тромбочино, tromboncino, zucchetta, zucchetta rampicante, zucchino rampicante, climbing zucchini, climbing crookneck, trombolino d'albenga, trombetta and serpentine squash

Сортотип тромбочино не породил огромного числа сортов, как у баттерната. Даже основной сорт редко можно встретить на прилавках супермаркетов и в семенных магазинах. Происходит этот сорт тыквы из Лигурии (Италия), горного региона на побережье с мягким климатом. В российском Госреестре нет сортов, похожих на этот, в интернет-магазинах все продают один сорт – Тромбон.

Такая низкая популярность легко объясняется внешним видом плода. Он может достигать длины в метр, но ширина его «шей» не более 7 см. Редко когда плод вырастает прямым: он закручивается в невероятные фигуры, которые просто невозможно перевозить с места на место неповрежденными и в больших количествах. На родине, в Италии, тромбочино чаще

используется на подобии кабачка, поэтому срезается еще зеленым, с цветком. В нашем климате это нецелесообразное использование, т. к. кабачки менее теплолюбивы и гораздо быстрее созревают, более урожайные.

Плоды в незрелом виде светло-зеленые и очень похожи на плоды *Лагенарии обыкновенной*, в зрелом виде они желто-оранжевые, без пятен. Семенная камера только в терминальном конце плода, небольшая, с малым числом семян. Вся длинная «шея» – это мякоть.

Готовят из зрелого Тромбона все то же, что и из Баттерната. Он очень долго хранится в зрелом виде, может пролежать в квартире до нового урожая.

У меня «дело встало» на проращивании семян. Два сезона подряд они не прорастают! Нужно искать что-то более свежее у надежных продавцов. Своих попыток вырастить Тромбон я не оставляю, пока не получится!

Тыква фиголистная

Фицефалия (фицифолия) или тыква фиголистная (*Cucurbita ficifolia*) – редкий гость на наших огородах. Семена сложно найти в продаже в обычных семенных магазинах. Название тыквы соответствует внешнему виду (не всегда в ботанике все так гладко): ее листья очень похожи на листья инжира.

Фицефалия широко культивируется в Латинской Америке в более мягком климате, с длинным летним периодом. У нас ей не хватит лета, чтобы дать урожай зрелых плодов (за исключением южных регионов). Поэтому выращивать ее можно только через рассаду. В остальном, эта тыква неприхотливая и очень урожайная!

Мой опыт выращивания

Семена мне прислали в подарок в дополнение к семенам сахарного сорго моя подписчица из Эстонии, которая коллекционирует экзотические для наших широт овощи. К таким подаркам я отношусь с трепетом и обязательно стараюсь попробовать вырастить то, что прислали. Вот так, не запланировано, у меня появился новый опыт и новые вкусовые впечатления.

Обычно у меня мало времени и очень много семян разных культур, которые уже вчера нужно было посеять, поэтому я заранее глубоко не изучаю агротехнику нового растения. И обычно мне везет. Семена фицефалии посеяла на рассаду вместе с

остальными сортами тыквы в самом конце апреля в теплице. Всходили и развивались они точно также, как все остальные, поэтому я высаживала их в открытый грунт вместе со всеми. Отличие было одно: места на фицефалию в общей группе не нашлось, поэтому высадила ее одиночкой под забор.

В предыдущих главах вы уже познакомились с моими способами выращивания тыквы подробно и узнали, что я особого внимания после высадки рассаде и взрослым растениям не уделяю. Только за урожаем прихожу. И вот тыква фиголистная, начиная с середины июля, стала меня расстраивать полным отсутствием завязей! Остальные уже более-менее обозначили свои «заявки на победу», а фицефация только плети раскинула по всему огороду, даже мужских цветков нет!

Но к концу августа ситуация кардинально изменилась: фицефалия начала завязывать плоды один за другим. Когда я срезала первые сформировавшиеся плоды, то следующие вырастали до полноценного размера, по «огородному» времени, мгновенно! Поэтому уже к концу сентября у меня было 5 или 6 полноценных плодов, которые отправились на хранение в подвал.

В Интернете пишут, что особенностью тыквы фиголистной является длительное хранение, чуть ли не 4 года. Хотелось бы это проверить, но не получилось. Все плоды, которые были оставлены на хранение, к весне начали гнить. И тогда я узнала еще одну неприятность: семена во всех плодах не были зрелыми. А если не можешь получить зрелые семена простым путем, то не выращивай этого растения больше никогда. Мой девиз.

Но попробовать эту экзотическую тыкву нам все-таки удалось. Мякоть у нее белоснежная и сочная, хрустящая, с запахом арбуза. Но вкус, к сожалению, не сладкий. Поэтому дети мне не очень поверили, когда я им разложила кусочки на тарелки и предложила попробовать «белый арбуз». Сразу сказали, что арбуз не вкусный.

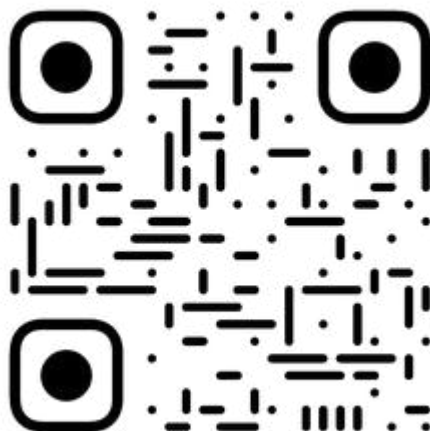
Я попробовала замариновать фицефалию, добавив сахар и немного свекольного сока. И такой вариант семье не пришелся по душе... «И очень хорошо! А то пришлось бы выращивать это растение с марта на подоконнике», – подумала я, отложила оставшиеся семена в сторонку и сосредоточилась на других, менее прихотливых, но более вкусных тыквах.

Говорят, что фицефалия хороша для подвоя арбузам и дыням, т. к. у нее мощная корневая система. То же самое относится и к лагенарии. Не проверяла, не в бахчевых краях живу. А пару арбузов можно купить и в магазине.

Еще говорят, что ее очень любит домашний скот. Тоже не было возможности проверить. Но думаю, что коровы, свиньи и

kozy оценят по достоинству и самые простые кабачки.

В общем, я попробовала, а вам самим решать, нужна ли вам фицефалия или нет.



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видео о моем опыте выращивания тыквы фиголистной

Лагенария

Формально лагенария не относится к роду *Тыква*, но входит в состав семейства *Тыквенные*, и большинством огородников воспринимается как экзотическая тыква или кабачок.

Лагенария обыкновенная, или горлянка, или калабас (калебаса, калабаш) (*Lagenaria siceraria*) – это тропическая лиана родом из Африки. Человечество выращивает и использует ее уже около 10 000 лет. Это хороший пример того, что все новое – это хорошо забытое старое. В огородничестве особенно много таких примеров.

Мой опыт выращивания

На выращивание лагенарии меня сподвиг интригующий факт о том, что плоды можно отрезать с растения не целиком, а частями, и они будут дальше отрастать. Очень хотелось увидеть это своими глазами! Да и вообще я люблю вырастить что-нибудь новое и получить новые впечатления. В итоге лагенария полностью удовлетворила мой запрос.

Сначала я удивилась, когда увидела семена горлянки, которых раньше никогда не видела. Они не были похожи ни на какие другие знакомые мне семена. В сухом виде я их посеяла 4 мая по 2 в лунку в большой пластиковый мешок для мусора, наполненный компостом (подробнее об этом способе читайте в главе про выращивание в контейнерах). Тогда я не знала, что у лагенарии есть проблемы с проращиванием семян... И это, видимо, мне очень помогло! Накрытые стеклом они проросли 28 мая.

После появления всходов и до наступления теплой погоды без угрозы возвратных заморозков, пришлось держать растения под полиэтиленовой пленкой. После того, как угроза заморозков миновала, я уже больше ничем не укрывала лагенарию до конца сезона.

Поверхность почвы в мешке я замульчировала сеном. Весь дальнейший уход заключался в периодических поливах, возможно, более частых, чем могли быть на грядке, т. к. объем почвы в мешке ограничен.

Начиная с середины июля, моя лагенария начала захватывать обширную территорию вокруг своего мешка: поползла на иву, на рядом растущую тыкву и в последнюю очередь на сетку-рабицу, которая была предназначена именно для нее.

В конце июля появились первые цветы (около 3 месяцев от посева). Цветы у *Л. обыкновенной* на самом деле необыкновенные!

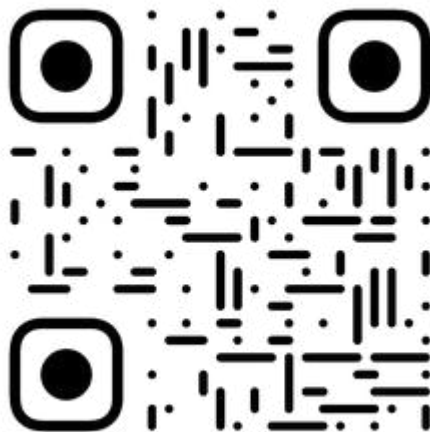
Очень красивые, крупные и приятно пахнут. Как у всех тыквенных видов, сначала было очень много мужских цветков. Женские начали массово развиваться только ближе к сентябрю, и не все завязи развились из-за холодной температуры.

Завязи у лагенарии тоже необычные, скорее, похожи на огромных зеленых гусениц, чем на тыкву или кабачок. У дыни завязи тоже пушистые, но округлые, и вызывают ассоциации, скорее, с малышом-ежиком.

Пчелам очень понравились цветы лагенарии, и в результате их работы у меня начали расти 2 плода. Я не стала рисковать и отрезать их по частям, и, как оказалось потом, это было верное решение!

Если вы хотите изготовить из лагенарии посуду, то срывать плоды нужно в очень зрелом виде, когда кора станет твердая как камень. В условиях квартиры, на радиаторе зрелые плоды лагенарии можно хорошо досушить.

Моя лагенария пару месяцев лежала на радиаторе, внешне оставаясь зеленой. Когда я ее наконец-то разрезола, то внутри были уже зрелые семечки и ватная мякоть с горечью... Мне это съедобным не показалось! Я собрала семена и выбросила все остальное.



Отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть видео о выращивании лагенарии

Съедобные и несъедобные сорта лагенарии

Зимой, когда у меня появилось немного свободного времени, я решила разобраться, почему мои плоды лагенарии были такими горькими, и выяснила, что сорта *Л. обыкновенной* делятся на 2 группы: посудные и съедобные.

Все посудные сорта горчат на вкус и есть их **нельзя!** Не только потому, что невкусно, а потому, что горький вкус дает токсин кукурбитацин, который относится к цитотоксинам и в высоких концентрациях вызывает смерть! Такую высокую дозу этого токсина можно получить, например, если изготовить сок или смузи из неправильного сорта, а для маскировки горечи смешать его с яблочным соком.

В группе съедобных сортов находится Опо сквош или вьетнамский кабачок, или индийский огурец. Именно он может отрастать заново после отрезания части плода.

Глядя на картинки в интернете, я поняла, как «дурят» нашего брата – огородника! На большей части упаковок с дорогими семенами лагенарии представлено фото именно несъедобного сорта!

Видимо, маркетологи не без основания посчитали, что плоды длиной 1.5–2 м гораздо эффектнее смотрятся на фото, чем плоды, похожие на обыкновенный зеленый кабачок.

Использование посудной лагенарии

Посудную лагенарию всегда использовали для изготовления посуды, музыкальных инструментов и для украшения жилища. Например, Мэрлин Сандерлэнд (Marlin Sunderland), американская художница, делает из калабасов потрясающие произведения искусства.

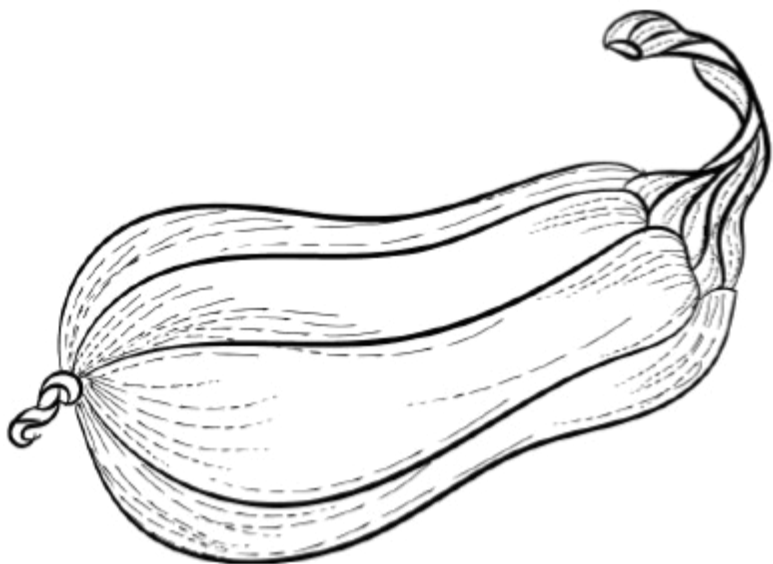
Но для изготовления посуды больше подходят небольшие округлые плоды лагенарии. Как можно использовать эти чересчур длинные и тонкие, несъедобные плоды, которые выросли у меня? Их даже не используешь для декора дома – нет в них ничего красивого. И вы даже не представляете, какой нашелся ответ на этот вопрос у папуасов из Новой Гвинеи!!!

Зимой я люблю смотреть видео про путешествия в теплые страны. И вот в одном из таких, про Новую Гвинею, был сюжет, посвященный именно моему сорту лагенарии. Там мужчины выращивают этот сорт для того, чтобы сделать из зрелых плодов котеки – традиционный предмет их гардероба.

Котека (koteka) или холим (holim) – своеобразный футляр для пениса (фаллокрипт), который традиционно носят мужчины некоторых (в основном, высокогорных)

этнических групп в Новой Гвинее, чтобы прикрывать гениталии... В целом, котеки не имеют какого-либо символического значения.

То есть они их вообще не для еды выращивают, а, так сказать... для одежды! Но не думаю, что моему мужу нужен такой предмет в гардеробе, поэтому лагенарию такого типа больше не выращиваю. А собранные тогда семена храню, чтобы лет через 10 проверить их всхожесть и снова удивиться. Говорят, что они очень жизнеспособные.



Иллюстрации



Именно в этот день – 14 сентября 2014 года, семь лет назад – началось мое большое увлечение тыквой. Все оранжевые плоды сорта Учики Кури на фото – подарок соседки по огородам. Тогда я поняла, что тыква бывает разная не только по виду, но и по вкусу...



Теперь в моей коллекции около 50 сортов разных видов тыквы и я стала тыквенным гурманом, который может долго рассказывать, чем вкус Длинной неаполитанской отличается от

вкуса Мускатной из Прованса.



Семена я покупаю везде, где только увижу что-то новое и интересное. Часть моей коллекции – подарки от подписчиков.



Семена одного сорта покупаю только один раз! Если после первого выращивания сорт мне понравился, то я собираю свои семена, которые могут храниться до пяти лет. Своих семян всегда много, поэтому их можно сеять по несколько штук в лунку и без жалости удалять слабые всходы.



Из этих троих должен остаться только один – самый лучший! Но иногда, когда мне нужно больше рассады, я оставляю по два лучших сеянца до высадки в грунт и прищипываю второй через неделю после высадки, убедившись, что все в порядке.



Нельзя оставлять все четыре сеянца на один литровый горшочек! Придется провести искусственный отбор.



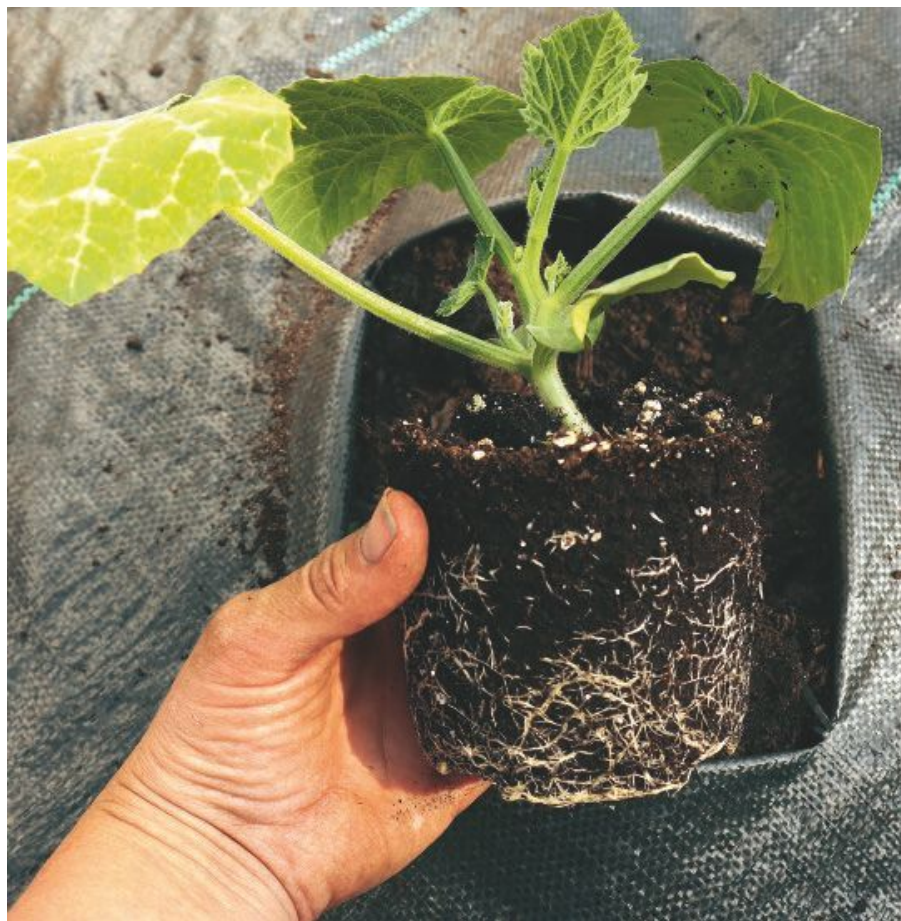
Уже через неделю после появления всходов у семян тыквы начинают развиваться настоящие листья (1), а через месяц они готовы к высадке в открытый грунт (2).



Тыква – это мощное растение, которому нужно много места. Расстояние между сеянцами обычных сортов (не мелкоплодных) должно быть не менее полутора метров. Для сокращения работы по уходу я выращиваю тыкву на агроткани.









Агроткань – это ткань из полиэтилена черного цвета с зелеными полосками. Она очень прочная и служит десятки лет. Для высадки годится рассада с 3–4 настоящими листьями и развитой корневой системой (1). Агроткань я разрезаю крест-накрест и уголки подгибаю внутрь. В каждое отверстие кладу стакан перегноя и чайную ложку комплексного минерального

удобрения, после этого смешиваю удобрения с почвой и делаю лунку (2). Этого питания хватит растению на первое время. Корни у саженца должны оплести весь ком почвы в горшочке, но не закручиваться в несколько оборотов снизу (3). После высадки обязательно нужно полить растения (4).

Кроме агроткани можно использовать нетканый материал плотностью 60-100 г/м² (5).



Тыквы с мелкими плодами можно выращивать на вертикальных опорах. Главное, чтобы опоры были крепкими и не разрушились тогда, когда тыква начнет наращивать массу плодов. Ее плети тоже весят немало! Например, я делаю опоры из стволов

ивы, которая как раз растет неподалеку. Стволы скреплены саморезами. Такая опора служит несколько лет. Учтите, что тыква сама не будет виться по опоре, как виноград, – ей нужна ваша помощь и подвязка.







Мелкоплодные сорта тыквы отлично подходят для огорода в контейнерах. Для них нужно подобрать емкость объемом не менее 40–50 литров. Проще всего использовать строительные мешки для мусора из прочного полиэтилена, но однажды я использовала старую тумбочку из ДСП, которую внутри выстелила пленкой. Таким образом она служила мне еще три года.



В контейнер тыкву можно высевать сразу семенами, так как его удобно накрыть пленкой после посева. На фото хорошо видно, какой сеянец подлежит удалению.



Урожай тыквы с 4 квадратных метров в 2016 году.



Урожай с 3–4 квадратных метров в 2020 году. Удобно писать названия сортов на дощечках.



Урожай 2022 года с 9 квадратных метров на стол поместился только частично. В этом году я впервые была участником выставки тыквы в Таллинском ботаническом саду.





Ежегодная осенняя выставка тыквы от клуба энтузиастов «Томат» в Музее Природы в Риге.









Тыква или кабачок? Не так важно название, как содержание! Внешне ничем не примечательные плоды способны храниться больше года, сохраняя свежесть и вкус.

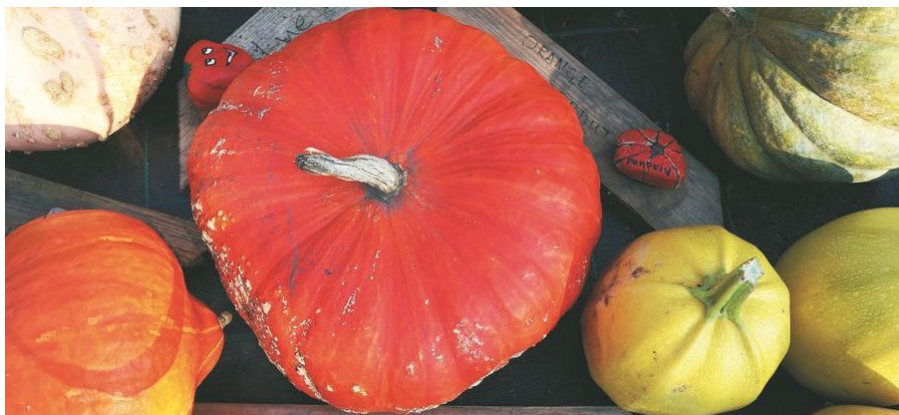


Хаббарды отличаются веретеновидными плодами и большими семенными камерами.



Длинная из Неаполя меняет цвет по мере созревания. Семенная камера маленькая и только на одном конце плода.

Семян мало.



Самый яркий сорт тыквы – Красная из Этампа.



Самый старинный сорт тыквы – Морская из Киуджи.



Бразильский сорт Моранга отличается урожайностью: 5–6

плодов с растения – это не предел.



Паршивая из Эйзина – сорт, который не всем нравится внешне, но большинству придется по вкусу.



Сортотип Учики Кури, или Хоккайдо, – самый продаваемый сорт в мире, который относится к группе Хаббардов.



Кокозель – урожайный сортотип кабачка из Италии.



Стрейтнек, или прямошейка, – желтоплодные кабачки.



Классические зеленые цуккини лучше собирать тогда, когда они выросли в длину до 10–15 см.



Тогда их можно просто порезать вдоль и запечь в духовке с сыром. Подавать лучше сразу горячими. Оценят по достоинству даже дети.



Плоды у кабачков съедобны с момента возникновения на растении (съедобны даже цветы). Их можно есть в сыром виде, как огурцы, а также можно мариновать на зиму.



Круглые кабачки сорта Тондо ди Ницца названы по имени города, в котором выращивались с давних времен.



Главное в выращивании кабачков – не перестараться с числом кустов. На семью из четырех человек более чем достаточно трех кустов разных сортов.





Тыквы и кабачки – главные герои на детском осеннем празднике. Здесь стрейтнеки, кокозели, Учики Кури, патиссоны и белоплодные кабачки помогают реализации детской фантазии.





